

pizza e pasta

ITALIANA

n°4

aprile

2021

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXII



Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

ECCELLENZA ITALIANA



Ènerodiseppia

Nero di seppia di alta qualità profumato alle erbe aromatiche



Èbaccalà

Baccalà di merluzzo Nordico di altissima qualità



Mini Red - Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello

Pomodori Pizzutello della Campania, lavorati dal fresco, accuratamente pelati e leggermente essiccati



Pesto alla Genovese fresco

Pesto fresco realizzato secondo ricetta originale con Basilico Genovese D.O.P.



vitella

MODELLO 15 DIVISIONI

150/360^{gr} - 2700^{pz/h}

30 MASSIMA PRODUTTIVITÀ PER LA TUA PIZZERIA

Le spezzatrici arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo **il mondo dell'arte della pizza**, dando al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria nella pesatura e nella formatura delle palline. Con una sola macchina, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotondarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

VITELLA srl
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT
Schio (VI) ITALIA - tel. +39 0445 575262
sales@vitellasrl.com - **vitellasrl.com**

4	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	APRILE	2021
AZIENDE		
Afinox		p. 61
Beer&Food Attraction - Fiera Di Rimini		p. 106
Brimi		p. 15
Cerutti Inox		p. 9
Conserve Italia		p. 87
Cuppone Forni		p. 63
Di Marco Corrado Srl		p. 27
Dr Zanolli		p. 67
Dr Schaer		p. 83
Familia		p. 39
Gi Metal		p. 47
Greci		p. 89
Industria Alimentare Tanagrina		p. 29
Italforni		p. 11, 99
Latteria Montanari		p. 33
La Torrente		p. 75
Lilly Codroipo		p. 41
Menù		p. 2
Millberg		p. 93
Molecola		p. 65
Molino Agugiaro e Figna		p. 43
Molino Cosma		p. 21
Molino Dallagiovanna		p. 107
Molini Lario		p. 59
Molino Magri		p. 13
Molino Naldoni		p. 35
Molino Pasini		p. 7
MTP Forni		p. 71
Molino Padano		p. 79
Oem		p. 23
Refrattari Reggello - Forni Valoriani		p. 55
Sanfelici		p. 17
Scugnizzo		p. 103
Sitta		p. 37
Think to it		p. 108
Vitella		p. 3
Vito Italia Srl		p. 77

— Sommario —

6

EDITORIALE

Una doverosa riflessione

di Giampiero Rorato

10

PRIMA PAGINA

a cura della redazione

12-14-16

PIZZA NEWS

a cura della redazione

18

LA PIZZA ITALIANA NEL MONDO: ECOSOSTENIBILE E DI QUALITÀ

La cucina si fa sempre più esigente e richiede prodotti sempre più sostenibili

di Giampiero Rorato



Il pomodoro, Re degli ortaggi

di Caterina Vianello



Riscoprire un mondo ecosostenibile attraverso un cibo sostenibile

di Marisa Cammarano



LA PIZZA ITALIANA DI QUALITÀ

La pizza, il mondo in un piatto

di Antonio Puzzi

44

Johnny Di Francesco, 400 Gradi, Melbourne

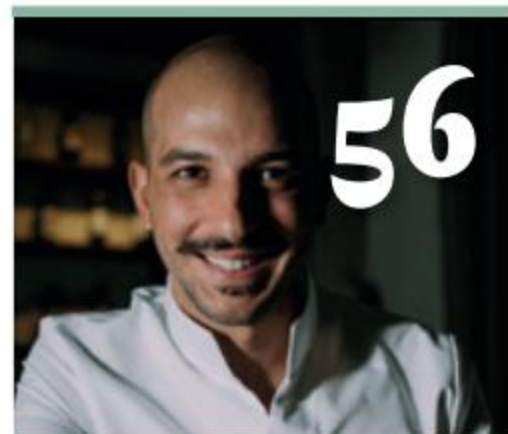
a cura della redazione

48
Alessandro Leonardi,
pizzeria Futura,
Berlino

di David Mandolin

52
Leonardo Melucci,
pizzeria L'Artista
a Palma di Maiorca

di Caterina Orlandi



Francesco
Calò,
via Toledo
Enopizzeria
a Vienna

di D.M.

60
L'Osteria,
dalla Germania
un vero grande amore
per l'Italia

di David Mandolin



NON SOLO PIZZA:
IL PANINO ARTIGIANALE

Michele
Croccia
e la 'Mbosta

di D.M.



NON SOLO PIZZA:
L'HAMBURGER
ARTIGIANALE

Salvatore
Polo:
la Torretta
e l'Arrocco
a Ozieri

di Caterina Orlandi

76
Ma lo conosciamo
il pane artigianale
italiano?

di Giampiero Rorato

80
Genovese storico

di Virgilio Pronzati

84
DAL NOSTRO MONDO
Il Prosciutto di Parma
ed il Consorzio di Tutela

a cura della redazione

90
LE SPEZIE
Fave di Tonka

di Giampiero Rorato

94
Campionato Mondiale
della Pizza - Pizza World
Sharing

96
Gli aceti di alta qualità

di Giampiero Rorato

100
LA BIRRA
La birra Siciliana

di Alfonso Del Forno

105
Scuola Italiana Pizzaioli

LE AZIENDE INFORMANO

Dr Zanolli _____ p. 66

— Editoriale —

Una doverosa riflessione

Giampiero Rorato

L'attesa è stata lunga, ma, grazie al rispetto delle regole e soprattutto ai vaccini, dovremmo essere quasi pronti ad uscire dalla pandemia che ci sta infestando da oltre un anno. Ed è arrivata l'ora di prepararci al dopo Covid che ci introdurrà in un mondo totalmente nuovo rispetto a prima. E dopo questo lungo periodo di crisi ci troveremo di fronte a uno spartiacque tra due tendenze che interesseranno il mondo: creatività, innovazione e green da una parte; conservazione, inerzia, rendite dall'altra. E noi da che parte saremo? L'Italia, non dimentichiamolo, sarà trasformata in pochi anni dagli oltre 200 miliardi del **NextGeneration EU**, ma, assie-

me all'Europa, deve prepararsi ad affrontare la concorrenza di un **Oriente, Cina** in testa, molto agguerrito, che sta uscendo meglio di noi dalla pandemia. Molte cose cambieranno: le grandi industrie, i rapporti internazionali, i commerci, le attività delle grandi banche ed anche il nostro mondo. L'Italia dovrà attrezzarsi, arricchirsi di tecnologie, di personale altamente qualificato, aumentare le conoscenze e le competenze per restare nel circuito della globalizzazione, che, dopo la pandemia, ripartirà con nuove esigenze e con la richiesta di qualità nuove e innovative. Già molti nostri imprenditori e le nostre grandi aziende sono protagonisti della globalizzazione e sanno come si opera con successo a livello interna-

zionale. Intanto la pandemia ci ha insegnato a viaggiare meno, ad usare le tecnologie anche nella comunicazione, ad aumentare le informazioni e i rapporti digitali. Questo vale per tutti, e sempre più per il mondo alberghiero, per gli agriturismi, i B&B, per i ristoranti e le pizzerie e ciò richiede, fra l'altro, un forte miglioramento della professionalità degli operatori per la comunicazione, l'organizzazione, i servizi. C'è l'esigenza di scuole nuove, di nuovi tecnici informatici, di laureati sia nelle materie classiche, fondamentali per le crescenti esigenze culturali, che in quelle tecniche, quindi matematici, ingegneri, geologi, chimici, senza dimenticare i medici per un non più rinviabile rilancio,

dopo la tragica esperienza della pandemia, del Servizio Sanitario Nazionale. Già lo Stato si prepara ad assumere decine di migliaia di persone altamente qualificate, non solo per la realizzazione del **NextGeneration EU**, ma anche per rendere finalmente moderna, preparata, efficiente e veloce la burocrazia ed avere, sotto questo aspetto, un'Italia non inferiore ai più avanzati Paesi europei. Il mondo ristorativo? Si troverà all'interno di questo veloce processo di rinnovamento che richiede, molto più di ieri, creatività, innovazione, digitalizzazione e nuove conoscenze e competenze, come dire un personale sempre più preparato, meglio se dotato di studi universitari.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXXI - n.4 Aprile 2021
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

David Mandolin, Patrizio Carrer,
Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Matteo Signorelli

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin,
Gianandrea Rorato, Caterina Vianello,
Caterina Orlandi, Alfonso Del Forno,
Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today,
U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q.
Russia, P.M.Q. Cina.



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO
O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento
dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista.
L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA SOFFIO

3 FARINE: BREVE, MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

WWW.MOLINOPASINI.COM



L'APP UFFICIALE DELLA RIVISTA

Pizza e Pasta Italiana

1
SFOGLIA LA
RIVISTA IN
MODALITÀ
SINGOLA
PAGINA

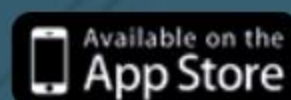
2
SCOPRI I
CONTENUTI
MULTIMEDIALI

3
RIMANI
AGGIORNATO
Scaricala subito!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, attraverso una semplice rotazione, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro

La tua rivista preferita da 31 anni.
Sempre a portata di mano!



Tulip

MADE IN ITALY



Ogni regina ha il suo scettro.

Per i nostri **60 anni**, ne abbiamo disegnati due.



I nostri 60 anni sono l'occasione per celebrare, ancora una volta, sua maestà la Regina Margherita. La foratura "a spiga" rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico facendola risaltare in mezzo a tutte le sue sorelle. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.

Our 60th anniversary is the occasion to celebrate, once again, her majesty Queen Pizza Margherita. The ear shaped puncture make it precious and shout out from all the other ones. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM

a cura della redazione

prima pagina



Molini Lario e Marco D'Oggiono Prosciutti insieme per una pizza al top



Molini Lario è lieta di annunciare la partnership con Marco D'Oggiono Prosciutti: le due aziende dell'Alta Brianza s'incontreranno in tre webinar (nei mesi di aprile e maggio) dedicati alla più iconica delle preparazioni culinarie italiane, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo: la pizza Molini Lario, azienda di Alzate Brianza fondata nel 1919, è da più di cent'anni leader indiscussa dal punto di vista qualitativo nel mondo della produzione di farine professionali, ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero.

Un livello elevato e costante che nasce dalla rigorosa selezione dei grani impiegati, dall'eccellenza di un processo produttivo fatto di scelte tecnologicamente avanzate e dal puntuale monitoraggio nei suoi laboratori di analisi dei grani impiegati e delle farine prodotte.

Marco D'Oggiono Prosciutti è un'azienda storica e familiare ad Oggiono, in provincia di Lecco, che dal 1945 con passione ed esperienza produce prosciutti ed il suo famoso Prosciutto Crudo Marco D'Oggiono dal sapore dolce che soddisfa i palati più raffinati.

"Siamo felici di questa nuova partnership con l'Azienda Marco D'Oggiono" - dichiara Alessandro Proverbio, Responsabile Acquisti, materie prime, controllo qualità, ricerca e sviluppo di Molini Lario - "siamo orgogliosi di poter valorizzare, ancora di più e grazie ai loro prodotti, le diverse tipologie di pizze soffici e croccanti preparate con la nostra nuova linea dedicata alla pizzeria."

In tale occasione Molini Lario presenterà le farine della nuova linea per pizzeria GranPizza, in grado di esaltare le caratteristiche tipiche di sofficietà, fragranza e croc-

cantezza, che da sempre contraddistinguono la buona pizza nel mondo. Protagoniste saranno anche le nuove farine della gamma Tanta Fibra Pizzeria, una linea di farine dedicate a chi ricerca i benefici legati ad una regolare assunzione di fibre. Due linee di farine per pizza dedicate esclusivamente al canale professionale.

Oltre alle farine, anche lieviti: Molini Lario ha affiancato, al già conosciuto HyLario - Lievito Naturale in Polvere per Panificazione - anche una versione per pizzeria, che meglio performa per questo tipo di applicazioni. Ma HyLario non sarà solo lievito naturale: sempre a partire da marzo 2021 è disponibile anche HyLario - Lievito Secco, che, grazie alla sua forma attiva disidratata che non necessita di refrigerazione, sarà garanzia di una shelf life sensibilmente aumentata così come di una maggiore facilità di dosaggio.



RISPARMIA
FINO AL 74%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 5.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 2.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno 1/4 del prezzo**
con un risparmio effettivo **fino al 74%**, applicabile su tutti i nostri
forni modulari con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaella Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

Menù a Sanremo:

*l'azienda di Medolla è stata
selezionata come Official
Supplier di Casa Sanremo 2021*

Menù, azienda di Medolla leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale, è stata selezionata come official supplier di Casa Sanremo, digital hub e costola del Festival della Canzone Italiana che si è concluso il 6 marzo 2021. Il Festival della Canzone Italiana si è quindi arricchito di una nota gourmet: c'erano infatti i prodotti a marchio Menù fra i protagonisti degli showcooking di Casa Sanremo, in onda ogni giorno di Festival sul canale dedicato **Casa Sanremo Tv**. In un anno dominato dalla 'distanza sociale', **Casa Sanremo** ha avuto il compito ancora più importante di raccontare agli spettatori le curiosità e le emozioni a tutti coloro che non hanno potuto raggiungere la Città dei Fiori: i cooking show, con la presenza di chef e pizzaioli, sono stati fra i momenti più attesi.

"Siamo molto entusiasti di aver partecipato a quello che, anno dopo anno, si conferma essere fra gli appuntamenti televisivi nazionali più attesi dagli Italiani" afferma Federico Masella, Responsabile Marketing Italia di Menù. "Poter portare le eccellenze gastronomiche del nostro Paese a Casa Sanremo, al fianco della più importante kermesse musicale italiana, ci ha resi orgogliosi del lavoro che svolgiamo con dedizione e passione ogni giorno". Fra i prodotti Menù scelti dagli organizzatori c'erano specialità certificate quali il "Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino DOP" o la "Grancrema di Pecorino DOP", ricette tipiche regionali come i "Friarielli", ovvero le cime di rapa cucinate seguendo l'antica ricetta campana, e molte altre referenze top di gamma come i "Peperoni interi alla Brace" lavorati dal fresco, il "Pesto ai Pistacchi", il "Pesto di Nocciole Bio".

www.menu.it



Moretti Forni lancia s ul mercato serieS S50E

*The compact revolution, nato
per esaudire ogni esigenza di
spazio con la massima velocità.*

S50E è il nuovo forno elettrico statico della gamma serieS di Moretti Forni. In pochi centimetri sono racchiusi tutti i vantaggi e la potenza di serieS: tecnologie brevettate per il risparmio energetico, camere di cottura modulari specificamente studiate per la produzione di pizza, pane, pasticceria e gastronomia a servizio degli chef che hanno necessità di utilizzare il forno in maniera versatile, in tutte le realtà dove il calore fa la differenza.

SerieS S50E è installabile ovunque: ristoranti, pizzerie, bistrot, dark kitchen, caffè, pasticcerie e bakeries: "Nell'anno in cui festeggiamo il 75esimo anniversario, vogliamo dare una spinta ancora più importante alla nostra mission, portare la cottura perfetta ovunque, nel rispetto dell'ambiente", così dichiara il CEO Mario Moretti, che afferma "serieS S50E sarà determinante nel raggiungimento di quest'obiettivo".

Le sue dimensioni compatte, infatti, gli permettono di entrare anche in laboratori o cucine dagli spazi ridotti ed inoltre con il brevetto Fource™ riduce del 20% la potenza installata mantenendo inalterata quella effettivamente disponibile, rendendolo ideale anche in ambienti e zone che debbano sottostare a restrittive norme energetiche e di sicurezza, pur mantenendo eccellente la qualità del prodotto finale.

Tutto questo si traduce in riduzioni dei consumi, sia di costi che di impatto ambientale, e in un miglioramento complessivo dell'ambiente di lavoro con operatori che, mentre il forno lavora più velocemente e in autonomia, possono dedicarsi ad altro.



LA FORZA DEL BUONO AL TOPPING

Cerchi un'idea
per un **TOPPING** effetto **WOW?**
Lasciati ispirare dalle proposte
dei nostri ambassador.

**CERCA E GUARDA I VIDEO TUTORIAL
SUI NOSTRI CANALI SOCIAL**



a cura della redazione

Robo presenta Pomotto, la prima novità 2021 per il canale Food Service

Robo, dal 1938 punto di riferimento per i professionisti dell'Ho.Re.Ca. e parte del Gruppo D'Amico dal 2018, amplia il suo portafoglio prodotti con Pomotto, una nuova referenza che permette la realizzazione di piatti gustosi, creativi e colorati. Pomotto è un pomodoro confit 100% italiano disponibile in due varianti: rossa e gialla. Le caratteristiche che lo contraddistinguono sono le note agrodolci e la consistenza morbida e carnosa, che lo rendono un prodotto ideale per decorare e creare contrasti di sapore in antipasti, primi e secondi piatti; ma anche per la creazione di pizze, panini gourmet e sfiziose insalate. Pomotto, si presenta intero, privo di buccia e con una forma allungata, e il suo colore deciso e uniforme è in grado di regalare dei meravigliosi effetti cromatici alle preparazioni.

POMOTTO ROBO, POMODORINO ROSSO CONFIT

Peso netto: 770 gr

Caratteristiche di prodotto:

Pomodorini interi rossi confit pelati, dalle note agrodolci, tipiche dei pomodorini confit, dal colore deciso e uniforme, morbidi e carnosi.



POMOTTO ROBO, POMODORINO GIALLO CONFIT

Peso netto: 770 gr

Caratteristiche di prodotto:

Pomodorini interi gialli confit pelati, dalle note agrodolci, tipiche dei pomodorini confit, dal colore deciso e uniforme, morbidi e carnosi.



Schär Foodservice lancia “Foodschärvice”, la piattaforma di E-learning sulla ristorazione senza glutine

Schär Foodservice, la divisione del Gruppo Dr. Schär dedicata al fuoricasa, presenta “Foodschärvice”, la piattaforma di E-learning rivolta a tutti i professionisti dell'Ho.re.ca. che desiderano conoscere la tematica della celiachia e della ristorazione gluten-free ed inserirla nella propria attività con successo.

Completamente gratuita, la nuova piattaforma di Schär Foodservice è studiata per fornire un servizio utile ad ogni professionista del fuoricasa, dal cameriere allo chef, fino alla direzione, che potranno così scoprire tutte le opportunità del senza glutine, come offrirlo in sicurezza e avere consigli pratici sulla cucina gluten-free.

“Foodschärvice” è organizzato a moduli, da 10 a 12, personalizzati a seconda del proprio ruolo: basterà registrarsi sulla piattaforma e sarà possibile accedere a diversi capitoli didattici contenenti video specifici sul tema, scaricare materiali informativi e sottoporsi a quiz per verificare le proprie competenze. Alla fine, si riceverà un attestato di partecipazione, ripetibile ogni anno, e si potrà rimanere sempre aggiornati sulle novità di Schär Foodservice e sul mondo della ristorazione senza glutine.

Per accedere e registrarsi a “Foodschärvice”, visitare il sito www.schaer-foodservice.com/it-it e andare alla sezione “E-Learning”.

<https://www.schaer-foodservice.com/it-it>



Mozzarella Brimi.
Il nostro Alto Adige. Dentro.

esserre.com.it



Dalla nostra natura incontaminata, dalla semplicità delle lavorazioni, dalla cura rispettosa nasce l'unica linea con latte 100% Alto Adige. Per pizze e piatti gourmet unici e irresistibili.

Crem introduce la nuova mini-linea delle Premiate Macchine per espresso EX3

In seguito al lancio della linea di macchine per espresso professionali full size pienamente personalizzabili lo scorso anno, Crem ha introdotto sul mercato una nuova linea compatta per i punti vendita che desiderano tutti i vantaggi della serie originale, ma a un terzo della larghezza.

Disponibili nel formato a uno e due gruppi, le nuove opzioni dell'EX3 Mini hanno una larghezza di soli 550 mm ed è possibile personalizzarle esternamente e tecnicamente allo stesso modo delle controparti full size, così da garantire che gli operatori possano creare una macchina dall'aspetto estetico e dalle capacità operative desiderati.

Destinataria di numerosi premi, tra cui i prestigiosi IF Design Award e Red Dot Award (per il Product Design) nel 2020, la linea EX3 è ampiamente rinomata quale una delle macchine più personalizzabili disponibili. Dalla selezione del colore e della finitura, fino alla specifica del tipo di spie, manometro e controllo con tastiera, la linea EX3 mette il potere della creatività nelle tue mani.

Con una gamma completa di modelli e dimensioni, l'EX3 è la scelta perfetta per vari tipi di punti vendita, dai bar indipendenti alle catene nazionali, dalle sale colazioni degli hotel, ai pub e al catering a contratto. Anders Bäckström, Field Marketing Manager di Crem GB e Irlanda spiega che:

<https://www.welbilt.it/Brands/Crem>



Giovedì Gnocchi! La Pasqua in kit di Molino Pasini

Quest'anno la Pasqua di Molino Pasini è davvero unica, come la sorpresa che il Molino di Cesole ha in serbo per i buongustai e gli appassionati foodies che desiderano vivere un'esperienza esclusiva.

Nasce infatti il kit per creare a casa la ricetta perfetta degli gnocchi della nonna, un cofanetto in edizione limitata il cui progetto è stato curato da Lissoni Graphx. Oltre al preparato per gnocchi Pasini, il kit contiene un utensile unico per rigare gli gnocchi, un oggetto di design che accompagna la preparazione della ricetta con grande praticità disegnato da Piero Lissoni ed una salsa di datterini ideale per questo piatto, studiata dallo chef Luca Marchini.

Pasini lancia dunque un progetto che è prima di tutto un'idea, che permetterà a tutti di preparare facilmente a casa un piatto che è una vera e propria icona dei pranzi in famiglia: un'esperienza di gusto inimitabile. Per i meno esperti, che hanno qualsiasi dubbio sulla realizzazione della ricetta, il Molino ha creato un contenuto multimediale che renderà ancora più facile l'utilizzo del kit. Inquadrando il qr code, infatti, partirà un video tutorial per realizzare gli gnocchi facilmente e avere un pranzo completo per quattro persone in un lampo. Il box gnocchi sarà disponibile sul nostro e-shop a partire dal 15 marzo.

Un'autentica esperienza di condivisione, per rendere la Pasqua ancora più buona, come sottolinea Gianluca Pasini, amministratore dell'azienda: «Sono entusiasta di avere accanto a noi in questo momento così particolare un grande esponente della creatività internazionale. Mescolare ricette e design è da sempre parte del nostro impegno, come sottolinea il nostro claim "L'arte della farina". Inoltre, l'idea di dare l'occasione a tutti di provare senza fatica a realizzare una ricetta così iconica, mettendo tutto ciò che serve in un kit, credo sia un'occasione unica per riscoprire la famiglia, il piacere dello stare in cucina e realizzare insieme qualcosa di buono da condividere».



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana.

Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**

100% Sapore italiano

Polpa di pomodoro, cubetti di pomodoro e pelati super salsati: tre fantastici prodotti da pomodori **100% italiani** perfettamente **maturi, dolci e compatti.**

Perfetti per l'uso nelle migliori cucine, nelle pizzerie più esigenti o in tutte le occasioni che prevedono l'uso di un pomodoro di **altissima qualità.**

Disponibili in diversi formati dal **rapporto qualità/prezzo imbattibile!**

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

La cucina si fa sempre più esigente e richiede prodotti totalmente ecocompatibili

di Giampiero Rorato



*Ci sono parole nuove che girano sempre più velocemente in tutte le scuole e nella vita di ogni giorno: **biologico, ecocompatibile, sostenibile.***

Belle parole, si dirà, ma esistono nella realtà?

Per evitare confusione, diciamo subito che i termini “**ecocompatibile**” e “**sostenibile**” si equivalgono e danno vita ad un concetto che racconta una realtà non solo di grande attualità, ma dalla quale non possiamo allontanarci, un a realtà che si chiama “**sviluppo sostenibile**”.

E qui ci siamo, perché sviluppo sostenibile significa rispondere alle esigenze che ha l'umanità di oggi senza compromettere le giuste esigenze delle future generazioni.

Non è un problema da poco, perché siamo ancora abbastanza immersi in quello che è definito “**sviluppo convenzionale**”, cioè produrre quello di cui abbiamo bisogno senza tanto preoccuparci di quello che succederà in futuro.

Fino a non molti anni fa era così; si usava nelle campagne la chimica secondo necessità e convenienza; non si badava al consumo di acqua e si riversava nei fossi e nei canali ogni tipo di immondizie e di scarti anche inquinanti e velenosi; si bruciava all'aperto tutto ciò che si poteva, compresa la plastica; si disboscava ed eliminavano piante per avere più terra da coltivare; ecc.





Ma non sarà più così e dobbiamo esserne coscienti e capaci di dare, ciascuno di noi, il nostro contributo perché noi stessi e le generazioni future si possa vivere meglio e per far questo si deve cominciare dalla terra, dai campi e dagli orti per dar vita ad un'**agricoltura ecocompatibile** che persegua non soltanto il **reddito dell'azienda** (come è avvenuto in passato ed anche oggi e come è giusto che sia) ma anche la **salute dell'agricoltore** e del **consumatore**.

Lo sviluppo sostenibile

Noi viviamo in un mondo che è molto complesso, all'interno del quale esiste un importante e delicato equilibrio fra tutti i componenti, siano essi minerali, vegetali o animali. In passato questo equilibrio è stato rotto più volte: sono state eliminate, per esempio, numerose specie animali preziose anche per la salvaguardia del mondo agroalimentare; eliminate piante e cespugli ritenuti scarsamente utili; distrutte foreste (e si continua) indispensabili per un corretto ecosistema; disboscate montagne facendo aumentare

i fenomeni franosi; spianate colline per aumentare gli spazi agricoli; ecc. Si potrebbero portare molti esempi, ma ciascuno di noi ha potuto constatare quanto sia stata scarsa la nostra conoscenza sull'equilibrio della e nella natura, per cui le generazioni precedenti (ed anche l'attuale) hanno spesso avuto, magari anche inconsapevolmente, poco rispetto per la natura, più sfruttata che amata,

E allora?

Sappiamo bene che passare dallo **sviluppo convenzionale** (quello del passato) ad uno **sviluppo sostenibile** (quello sempre più necessario) è un lavoro titanico che deve veder impegnate seriamente le istituzioni internazionali, a cominciare dall'**O.N.U.** con le sue organizzazioni specialistiche, come la **F.A.O.** e poi l'**Unione Europea**, senza dimenticare i **Governi nazionali** e **locali**. È una rivoluzione non più rinviabile, anche perché l'equilibrio della natura lo ha indicato bene nel lontano 1224 **San Francesco** col suo **Cantico delle creature**, nel quale il Poverello d'Assisi confermava la visione corretta, razionale e cristiana del creato nel quale esiste uno stretto legame fra le "creature", **il Sole, la Luna, le Stelle, il Vento, l'Aria, le Nubi, l'Acqua, il Fuoco, la Terra** ed è nostro dovere rispettarle e conservarle, perché se si rompe l'equilibrio nella natura l'uomo ha solo da perdere e soffrire.




MolinoCosma

LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA



Concept: www.top-studio.it

**L'amore per il nostro pianeta
è l'ingrediente fondamentale per raggiungere
una vera sostenibilità.**

**Se vuoi diventare sostenibile, il primo passo
è scegliere un partner sostenibile con i fatti.**

FARINA PER PIZZA DA FILIERA CERTIFICATA UNI EN ISO 22005:2008 – DTP 112



**CONTATTACI PER FREQUENTARE LA NOSTRA ACADEMY
SCOPRI TUTTE LE NOSTRE FARINE SU MOLINOCOSMA.COM**



Impegni e obiettivi

Non è allora difficile capire che compito di ciascuno di noi è, innanzi tutto, essere consapevoli dei nostri doveri nei riguardi della natura, quindi rispettarla e difenderla poiché ne siamo solo gli **usufruttuari, non i proprietari** e abbiamo il dovere di lasciarla possibilmente migliore a chi verrà dopo di noi. Per far questo serve avere idee chiare, porci degli obiettivi (già indicati da quanti studiano la natura e la vita degli uomini) e impegnarci a raggiungerli se dipendono da noi, altrimenti dare il nostro contributo per raggiungerli. In particolare, sintetizzando al massimo, è nostro dovere **difendere le biodiversità** sia animali che vegetali. Distruggere delle tipologie di animali o di piante è un grave reato non solo morale, perché impoverisce la natura, noi stessi e le future generazioni.

Dobbiamo cercare con impegno di **diminuire i consumi energetici, a cominciare da quelli di origine minerale** cioè da carbone e petrolio e servirà aumentare le energie pulite alternative. Sappiamo, in particolare, che i consumi energetici da minerali producono emissioni che inquinano l'atmosfera con danni diretti anche per la nostra salute. Ne consegue anche la necessità di **diminuire i rifiuti**, non gettare in acqua plastiche, vetro e immondizie di qualsiasi sorte. I corsi d'acqua, i laghi, i mari, gli oceani sono già tremendamente inquinati e invasi da plastica, vetro, e altri rifiuti, con enorme danno e riduzione delle specie ittiche (si pensi alla ricchezza di pesce che c'era nei corsi d'acqua, ormai disabitati da quasi tutte le varietà di pesci), per cui deve esserci grande rispetto lasciando che le acque siano sempre pulite, favorendo pian piano il ritorno delle specie ittiche cacciate dall'inquinamento.

E, *dulcis in fundo*, **guardare alla terra con rispetto**, chiederle quanto ci serve - prodotti agroalimentari - senza inquinare o sfruttarla.

Ne siamo capaci?

Dobbiamo esserlo, perché da questo rispetto per la terra nasce una cucina a misura d'uomo, una cucina sana che ci aiuta a star bene e a vivere bene, come raccontiamo in diversi articoli nelle pagine che seguono



DALL'IMPASTO ALLA COTTURA. UN'ARTE A TUTTO TONDO!

Ti aspettiamo per una prova gratuita presso la nostra Sede.

IMPASTATRICI A
SPIRALE

FX-RB

Regine del Mix.
Per impasti con idratazione
fino a 80%



PORZIONATRICI
E ARROTONDATRICI

BM2AS

Aiutanti insostituibili,
robuste e veloci



Con

PIZZA HUB

ti aiutiamo a rendere
più semplice ed efficiente
l'intero processo produttivo:
dalla preparazione dell'impasto
alla porzionatura,
dalla formazione delle basi
fino alla cottura.

FORMATRICI A CALDO

PRESSFORM

Produttività e precisione



FORNI A NASTRO

SERIE TL

Produttività e semplicità



Oem

Oem
YOUR PIZZA HUB

Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN)
+39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com





IL pomodoro, re degli ortaggi

di Caterina Vianello

È uno dei prodotti identificativi della storia gastronomica italiana, dalla straordinaria versatilità in cucina, che lo porta ad essere utilizzato - a seconda della lavorazione e della ricetta - in polpa, passata, conserva, concentrato, pelato. Parliamo ovviamente del pomodoro, frutto preziosissimo le cui origini ci riportano nell'America Centrale di Maya e Aztechi. L'arrivo in Europa si deve agli spagnoli, ed in particolare a Hernán Cortés che lo conobbe durante l'occupazione del Messico fra il 1519 ed il 1521. I semi giunsero quindi in Spagna al seguito di coloni e missionari, ma l'iniziale diffidenza e la credenza che fosse una pianta velenosa ne limitarono a lungo l'uso gastronomico e ne videro solo un impiego ornamentale e a scopo di studio negli orti botanici con

una diffusione quindi assai limitata. Grazie agli stretti rapporti esistenti tra i Borbone e le famiglie regnanti dell'epoca e ai domini spagnoli su territorio italiano, dalla Spagna il pomodoro fece il suo ingresso in Italia: il primo riferimento nella letteratura appare nel 1544, quando Pietro Andrea Mattioli, botanico e medico italiano, ne scrive nel suo erbario mentre il 31 ottobre 1548 Cosimo de' Medici riceve dalla tenuta fiorentina di Torre del Gallo un cesto di pomodori nati da semi donati alla moglie, Eleonora di Toledo, dal padre, Viceré del Regno di Napoli. Bisogna aspettare tuttavia la fine del 1600 per vedere il pomodoro protagonista di ricette (il primo libro di ricette che prevede l'impiego del pomodoro fu scritto a Napoli nel 1692 a firma di Antonio Latini, "Lo scalco alla moderna"). Alla fase

di sperimentazione gastronomica, seguirà poi quella, nell'800, nella diffusione più ampia, complici anche i progressi in fatto di conservazione.

Le varietà sono innumerevoli: più di 5000, differenti per forma (tonda, allungata, a pera, ciliegino, costoluto, ecc.), grandezza e colore (dal rosso al giallo, dal verde e al nero) e guardando al contesto italiano, molte sono quelle che vantano riconoscimenti di eccellenza. Si va dalle Dop campane San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino e Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, agli imponenti costoluti e cuori di bue da Toscana e Piemonte, fino ai Presidi Slow Food da Puglia, Sicilia e Calabria. Ecco quindi una carrellata sui migliori pomodori italiani, per saperne di più e apprezzarne al meglio le caratteristiche.



SAN MARZANO

È il re indiscusso del sugo, il San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop. Coltivato tra le province di Salerno, Napoli e Avellino, è il protagonista dell'industria conserviera in termini di qualità. Ingrediente imprescindibile per ragù, passata per pizza e altri piatti napoletani. Ha forma sinuosa, non perfettamente regolare e apice pronunciato: si tratta del cosiddetto "pizzo", che lo rende riconoscibile e lo distingue dall'apice "tondo", che invece possiede il classico tipo Roma. Soltanto il prodotto in scatola può fregiarsi del marchio DOP: il pomodoro tipo San Marzano appena raccolto, fresco, non può avere la DOP. La trasformazione deve avvenire in tempi brevi e il periodo ideale di raccolta è dalla metà di luglio fino a settembre inoltrato, per un totale di 3, massimo 4 raccolti.

PIENNOLO ➔

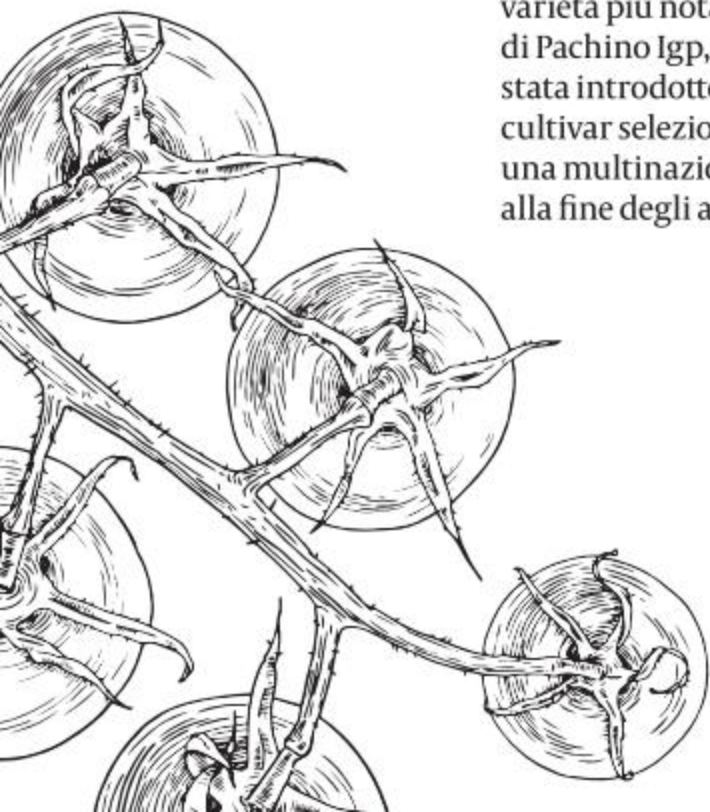
Inconfondibili i grappoloni che decorano i muri del napoletano: il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio è l'altra grande Dop campana. Prende il nome dalla tecnica di conservazione, quella del piennolo, ovvero del pendolo. Per realizzarlo i pomodorini vengono raccolti in estate e legati insieme con filo di canapa a cerchio, formando così un unico grande grappolo che attraverso una maturazione lenta, riesce a mantenersi perfettamente fresco fino alla primavera seguente. Ha buccia coriacea, che aiuta la conservazione, e polpa soda e compatta, dal sapore distintamente dolce con retrogusto acidulo. Diventa dorato nella variante Pomodorino giallo del Cilento. Rosso o giallo è molto versatile in cucina: se ne fanno conserve, intingoli, bruschette o insalate.





Ciliegiino

Piccolo e sferico, si coltiva in quasi tutte le regioni, ma ha trovato il suo ambiente ideale nella zona sud-est della Sicilia, dove le caratteristiche climatiche ed ambientali sono più idonee. Sviluppa i suoi frutti a grappoli: la polpa è succosa ed il sapore dolcissimo. Indubbiamente la varietà più nota è il pomodoro di Pachino Igp, varietà che è stata introdotto sull'isola come cultivar selezionata da parte di una multinazionale israeliana alla fine degli anni Ottanta.



A grappolo

È il tipico pomodoro rosso italiano, da orto, che può essere coltivato sia in serra che in campi aperti e rappresenta forse il tipo di frutto più versatile in cucina, utilizzato sulla bruschetta, tagliuzzato a crudo su primi piatti, pizze e focacce e ottimo anche in insalata. Ha buccia non troppo spessa, forma regolare e il periodo di maturazione va solitamente da febbraio a giugno.

Datterino



Dalla forma piccola e ovale, ha un sapore dolce e intenso, polpa soda e non troppo acquosa, buccia sottile e ha pochi semi all'interno. È frutto di un incrocio di provenienza asiatica, forma grappoli a lisca di pesce e si conserva a lungo, e proprio per queste caratteristiche si è inserito ben presto nel mercato italiano riscontrando notevole gradimento, soprattutto per la versatilità in cucina.

Costoluto

Riconoscibile grazie alle pieghe che ne rendono la superficie ondulata e spicchi quasi regolari, ha colore intenso e polpa saporitissima e molto consistente. Può essere usato sia come componente di freschissime insalate sia come per farne sughi e salse. Il più diffuso è il fiorentino, ma noti sono anche il pomodoro costoluto di Rotonda, esemplare lucano dalla polpa dolce e carnosa, il pomodoro sorrentino, di colore rosa e sapore delicato e il grinzoso sanminiatese dalla provincia di Pisa, perfetto per condire la tipica panzanella



IL TEMPO È UNA QUESTIONE DI GUSTO!



UNA LENTA LIEVITAZIONE NATURALE DI 72 ORE.
LE MANI DEI NOSTRI PINSAIOLI CHE SPIANANO
CON SAPIENZA ARTIGIANALE.

UNA BASE SUBITO PRONTA PER CREARE
LA TUA **PINSA ROMANA**.



Tutte le nostre Pinse, dopo una rapida precottura, vengono abbattute (surgelate) per conservare integralmente il gusto e la freschezza e sono realizzate con pasta madre, senza aggiunta di conservanti o additivi.



Cuore di bue

È il gigante buono della famiglia dei pomodori, proprio per la caratteristica forma grossa e irregolare. Di media si aggira intorno ai 300 grammi, ma può raggiungere tranquillamente gli 800: ha polpa carnosissima e molto saporita, mentre la buccia è liscia e sottile. Tra i più famosi ci sono il bovaiolo toscano, il pomodoro di Albenga coltivato in provincia di Savona e il pomodoro a pera d'Abruzzo. Grazie al gusto dolce e alla consistenza da mordere come un frutto appena colto dall'albero, è ottimo crudo in insalata, sulle bruschette e come condimento.



Roma

È una varietà pregiata per salsa, pelati ed versione essiccata. È facile da coltivare perché resistente e a crescita vigorosa e molto produttiva. I pomodori alla raccolta si presentano di forma allungata, con buccia sottile e dal peso medio di 90-100 gr.



Pizzutello

La zona di coltivazione di questa varietà "appuntita" è proprio quella intorno al Vesuvio, molto fertile e con bassissima irrigazione; ma si coltiva anche basso Lazio, alta Calabria e Sicilia. Ha polpa soda e carnosità e rende benissimo in passate, salse e sughi. Due i nomi da segnare: Scagno della Valle del Bilici, zona dal microclima arido e famosa per la produzione di astratto, il concentrato di pomodoro, e il pizzutello delle Valli Ericine, prodotto tipico della provincia di Trapani.

Se quelli appena ricordati sono i tipi più noti e consumati, ci sono tuttavia delle rarità poco note che merita conoscere, meglio ancora nei territori di produzione. Ecco quindi una fotografia dei pomodori di nicchia più golosi. Viene dal Salento ed è coltivato davanti al mare su terreni salmastri, il Regina di Torre Canne che

deve il suo nome alla "coroncina" formata dal peduncolo. È tondo, con buccia spessa e resistente, ottimo per condire focacce e insaporire sughi. Coltivato sulle pendici del Vesuvio è il Verneteca sannita, saporitissimo ciliegino dalla forma schiacciata, con polpa rosa e buccia di un giallo aureo. Ecco poi il Canestrino di Lucca, un costoluto dalla forma a canestro, dal colore rosso con una punta di verde anche a piena maturazione e gusto dolcissimo, e il Giallorosso di Crispiano, pomodoro di forma tondeggiante della provincia di Taranto dal colore giallo aranciato, con buccia spessa, sapore erbaceo e a lungo conservabile. Ecco poi il Fiaschetto di Torre Guaceto, dalle dimensioni ridotte, forma ovale e un sapore dolce. È un'eccellenza brindisina e presidio Slow Food. Tondo, liscio e striato di verde: è il Camone di Sardegna, riconoscibilissimo per la polpa soda e croccante e il gusto bello pieno che bilancia perfettamente dolcezza, acidità e sapidità.



*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

Riscoprire un mondo ecosostenibile attraverso il cibo sostenibile

della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

L'emergenza legata al COVID-19 ha sconvolto il settore alimentare su più fronti, e probabilmente lascerà una traccia indelebile sia nelle politiche aziendali del settore che nelle abitudini dei singoli cittadini. L'eccezionalità di questa crisi sanitaria può essere, però, un'ottima occasione per prendere misure altrettanto eccezionali, che possono delineare nuove pratiche finalizzate al benessere del pianeta ed alla prevenzione di altre crisi sanitarie. È l'opportunità per analizzare attentamente le diverse criticità generate dalle distorsioni dei comportamenti alimentari e da alcuni modelli di produzione agricola e zootecnica. Durante l'emergenza sanitaria abbiamo scoperto che, nonostante tutto, si possono fare tante cose che fino al giorno prima sembravano impossibili. Non possiamo permetterci, dunque, di stare a guardare:

anche se silente, l'emergenza climatica non si è mai fermata e se non iniziamo ad agire rischia di modificare in maniera profonda le nostre vite. Quando pensiamo ad un'alimentazione sostenibile non possiamo concentrarci solo sulla sostenibilità ambientale in senso stretto. La sostenibilità alimentare è quella che produce cibi "giusti" e sani non solo per l'ambiente, ma anche per chi li produce e per chi li consuma. Un cibo sostenibile è un cibo nutriente, con un basso impatto ambientale in termini di utilizzo di suolo e risorse idriche impiegate per produrlo. È un cibo locale, il cui trasporto verso i rivenditori è minimo, per ridurre le emissioni di carbonio e azoto. Ha un occhio di riguardo anche alla conservazione della biodiversità e degli ecosistemi, e di conseguenza anche alle condizioni di vita dei lavoratori. Pur sembrando un concetto moderno, l'alimentazione soste-

nibile è la dieta che la popolazione mondiale metteva in pratica fino a trecento anni fa. Le abitudini derivate da millenni sono state stravolte solo dopo i processi di industrializzazione nel campo agroalimentare, che hanno determinato una selezione di prodotti globalizzati in tutti i mercati mondiali, e che a loro volta hanno stravolto l'alimentazione umana a livello globale. Non bisogna fare troppi sforzi per mangiare sostenibile, la dieta mediterranea, infatti, che ormai fa parte del Patrimonio dell'Unesco, è la perfetta sintesi della sostenibilità alimentare: poca carne ma buona, tanti legumi e cereali, abbinati a verdure e frutta di stagione. Ed è proprio nell'incantevole territorio del mezzogiorno campano, che si scoprono tante piccole realtà che da sempre stanno tutelando le proprie origini nel rispetto del tempo e della natura. L'azienda "Famiglia Gasparro", ne è



una testimonianza esemplare. Tant'è che le è stata concesso l'utilizzo del Marchio del Parco Nazionale del Cilento per la tutela del territorio. Questa azienda, a conduzione familiare, affonda le sue radici ai confini del Parco Nazionale del Cilento e nasce nel 1972 quando Antonio e Carmela si sposano e tre sciame di api, custoditi in piccole arnie, furono offerti in dote dal padre della sposa allo sposo. Nasce, così, la Famiglia Gasparro e così l'azienda agricola come piccola realtà produttiva di miele. Oggi, Gerardo e Tommaso Gasparro gestiscono l'azienda ereditata dal padre e si dedicano in prima persona alla cura della terra e degli animali seguendo direttamente la produzione di miele, vino, olio, carne e salumi.

L'azienda si sviluppa su circa 30 ettari in area contigua al Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni,





patrimonio UNESCO. L'azienda, seppur in espansione ha mantenuto il suo carattere tradizionale non solo nella scelta dei prodotti, ma anche nelle modalità produttive. Infatti, parole come diserbante, antibiotici preventivi e prodotti chimici contro gli insetti infestanti, affermano Gerardo e Tommaso, non fanno parte del nostro mondo e del nostro modo di operare. L'azienda, è dotata di un impianto fotovoltaico che supera le stesse necessità energetiche ed è questo già la prima cartina tornasole che fa capire immediatamente come il rispetto della tradizione e della cultura contadina sia stata intrecciata con quella tecnologia che va ad amplificare il concetto di sostenibilità inteso come naturalezza del divenire. L'ambito produttivo più incidente come "impronta ecologica" di questa azienda mira al recupero di una razza suina oramai non

più presente nel nostro territorio. Parliamo del Suino Casertano e che in passato era presente in tutta la zona Appenninica. Il suo nome, autoctono, era "Pelatella" e questo ha portato ad elaborare il marchio di garanzia "Antica Razza Pelatella", maiale nero allevato in Cilento" per assicurare al consumatore la qualità e la tipicità dei prodotti. Un suino che ha origini antichissime tanto da essere rappresentata in molte sculture e affreschi di epoca romana. In passato, è stata una razza assai pregiata caratterizzato da una cute pigmentata grigio ardesia e da poche setole rade e sottili. La razza Casertana possiede tutte le caratteristiche per essere allevata all'aperto, è, infatti, un animale rustico, capace di valorizzare alimenti poveri, frugale, dotato di spiccata attitudine per l'ingrasso e suscettibile di una buona resa al macello, in carne ed in grasso. Questa tecnica di allevamento tradizionale prevede, quindi, un largo uso di pascolo nei boschi di faggio, di castagna o di quercia e con ampi spazi dove il suino Nero Casertano possa pascolare liberamente. Fin dalla loro nascita, i suini neri sono lasciati liberi: il parto delle scrofe avviene senza utilizzo di gabbie ed i piccoli vengono lasciati con la madre per non meno di 60 giorni. Dopo il primo periodo di allattamento, i suini iniziano la fase di svezzamento a base di farine, frutta e verdure e giocano liberamente in ampi recinti. Dopo circa due mesi vengono inseriti nelle ampie zone recintate dove, lasciati liberi di muoversi, possono nutrirsi con un'ali-





Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

— Cercasi Distributore —

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

mentazione vegetale e controllata, fatta di cereali, erbe, tuberi, frutti di bosco ed altri alimenti di qualità. La famiglia Gasparro, pur di custodire e di riportare in auge la tipicità territoriale e restituire valore al nostro prezioso territorio, ha scelto il recupero di questa razza che seppur ha un suo pregio alimentare richiede molte attenzioni e porta ad una redditività molto bassa. La prolificità, per esempio, è limitata, con una media di 4-6 suinetti per parto ed un massimo di 10. Da sottolineare, inoltre, il fatto che questa razza è tra le sei razze di suini italiani in via di estinzione (Casertana, Cinta Senese, Calabrese, Sarda, Siciliana, Mora Romagnola). L'alimentazione di questi rarissimi suini, in questa azienda è basata su una ricetta che si avvale solo dell'uso di prodotti agricoli locali oltre che il pascolo nelle proprietà terriere. Un altro importantissimo aspetto da mettere in evidenza è la questione dei rifiuti dell'allevamento. Questa azienda ha fatto elaborare, secondo le normative legali, da un tecnico, la quantità di letame che può essere usata come concime per i loro terreni e, di conseguenza, il rapporto ampiezza dei terreni/produzione del letame è abbondantemente al di sotto delle capacità e necessità della terra. Quindi, possono operare un riutilizzo dei liquami completo, senza rifiuti ulteriori. Hanno, inoltre, in fase di imminente realizzazione il recupero delle acque piovane ed il relativo sistema di riduzione dell'uso delle acque di allevamento e lavaggio. Il suino casertano è un animale rustico che viene allevato, dunque, allo stato semibrado nei terreni dell'azienda.



Si nutre principalmente di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici, alimenti naturali che donano alle sue carni sapori e profumi selvatici di una volta. Dal punto di vista alimentare, la caratteristica più pregiata è la "marezzatura" delle carni, ossia la presenza di abbondante tessuto connettivo intramuscolare, che rende le carni di questo maiale particolarmente saporite e morbide e particolarmente gustose; per questo motivo è molto ricercato per la carne fresca, da consumarsi in ogni tipo di preparazione e in diversi tagli, come prosciutto di coscia e di spalla, costine, tracchie, braciole, ma anche per confezionare pregiati salumi tipici, come salsicce, capocolli, pancetta arrotondata e tesa, lardo, lonzardo, soppressate, prosciutti. Da una ricerca, condotta dall'Università di Napoli Federico II, sulle carni di questa razza di maiale si è visto che i grassi sono simili, per composizione, ai grassi dell'olio extravergine di oliva. Gli acidi grassi, presenti in discreta quantità nel lardo di questi suini sono in grado, infatti, di ridurre il livello del



TINA E SOFIA,
LE FARINE PER PIZZA
MOLINO NALDONI
100% GRANI ITALIANI,
entrano a far parte di ITALICA,
la linea di farine ottenute dalla
macinazione esclusiva di grano
italiano.

Alla sapiente molitura, che le
aveva già rese note per l'alta
lavorabilità e la digeribilità, si
aggiunge la certificazione di
una provenienza che le rende
organoletticamente superiori e
più garantite dal punto di vista
salutistico.



ITALICHE FINO ALL'ULTIMO CHICCO.



cosiddetto colesterolo cattivo LDL e di aumentare relativamente quello del colesterolo 'buono' HDL. Quest'ultimo aspetto è molto importante in quanto le HDL esercitano un ruolo protettivo nei confronti delle malattie che riguardano i vasi sanguigni riducendo il deposito delle LDL nelle pareti dei vasi sanguigni. Per quanto riguarda vino ed olio, tutte le culture dell'azienda Gasparro sono realizzate su terreni che sono certificati come fase del biologico oppure sono in conversione verso il biologico. Hanno, infatti, raggiunto produzioni certificate come IGP e DOP. Anche qui, hanno fatto una scelta forte, ossia recuperare una antica e autoctona vite, quella dell'aglianicone, una pianta che non porta a standard di produzione paragonabili a tutte le altre nella produzione del vino, ma che rappresenta la storia del territorio cilentano, e l'origine di antiche

tradizioni. I suoi tratti distintivi sono la sua durezza e la sua bassa resa, e per questi stessi motivi, infatti, questo vino veniva sempre miscelato con acqua e faceva parte dell'alimentazione della dura giornata lavorativa nelle terre, che veniva affrontata anche grazie ai suoi forti effetti di ebbrezza euforica. Altro prodotto della realtà Gasparro è il miele. Anche qui, non fanno altro che seguire le loro 120 arnie e, al massimo, spostarle in luoghi più consoni alla salute delle api e alla produzione del miele cercando, appunto, luoghi dove la macchia mediterranea è ancora intatta e non inquinata. La loro storia corrisponde a quello che è realmente, perché non può esistere trasparenza senza onestà e tutto ciò rende sostenibile lo sforzo ed i sacrifici per riportare il bello ed il buono del nostro passato nella nostra vita moderna.



NEL QUADRATO.COM



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

La pizza, il mondo in un piatto.



di Antonio Puzzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista

Chicago ha avuto l'ardire, a inizio 2021, di autoproclamarsi capitale della pizza, riuscendo in quello che gli esperti del marketing definirebbero un esperimento ben riuscito: far parlare di sé e della sua storia, nel bene o nel male. Causando, come ovvio, l'insurrezione dei pizzaioli napoletani che proprio non ci stanno a vedere scipparsi così la propria arte, riconosciuta dall'Unesco patrimonio mondiale dell'umanità. Chi ha ragione?

Secondo l'antropologo Marino Niola, la pizza si è affermata come cibo planetario e si è integrato con i mood alimentari di altre culture. In questo senso, essa è come una partitura musicale che può essere eseguita nei modi e nelle intonazioni più diverse. Racconta Niola: «Una volta una dottoranda della Columbia University mi ha chiesto se esistesse un vocabolo italiano per tradurre la parola pizza, che per lei era senza alcun dubbio americana. L'ingenuità è solo apparente, dal momento che il totem alimentare partenopeo è anche il cibo più diffuso sulla faccia della terra. Quello che ha colonizzato l'immaginario gastronomico del nostro tempo facendo del mondo una sconfinata pizza connection».

Ma la domanda resta la stessa: da dove è partita? Nel 2016 ho avuto il piacere di curare per i tipi di Slow Food Editore una sorta di volume enciclopedico sulla pizza in cui intesi inserire all'interno un'analisi pressoché totalizzante del "prodotto" pizza. Per farlo, decisi di partire dalle origini della parola. E così chiesi a uno dei più noti linguisti italiani, Tullio De Mauro, di scrivere il primo capitolo. E il prof. De Mauro introdusse questa riflessione: «Pizza dunque stabile contrassegno di italianità? Sì e no. Sì se guardiamo ai secoli dal decimo al ventunesimo. No, non del tutto, se spingiamo lo sguardo più indietro nel tempo, all'etimologia, all'origine. Dopo molto discutere, oggi si concorda nel ritenere che all'origine della parola latina medievale e poi napoletana e infine italiana ci siano state parole importate in Italia da goti e longobardi, parole che dovevano suonare bisca, bizza, pizza e significavano "morso, pezzo, pezzetto" e che i dominatori germanici dettero al cibo, alla focaccia ancora scondita, dei poveracci sottomessi latini in via di farsi italiani. Che delle parole si appropriarono e hanno continuato a usarle quando i dominatori sono stati riassorbiti dalla restante popolazione dell'Italia, dalla itala gente dalle molte vite. [...] E quel che all'occhio del purista ottuso pizza perde se si riconosce l'origine della parola nel crogiolo di stirpi germaniche e latine dell'Italia medievale, pizza lo riguadagna agli occhi di chi sa che l'interscambio linguistico è una forza motrice permanente e benefica dell'uso delle lingue».

CONFORME
L.A.C.C.P.CONFORME
CARBON-TAXISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.**CORE & PIZZA®**

IL VERO TRONCHETTO DI FAGGIO

*Super*un'ottima pizza
nasce dal fuoco

il nuovo tronchetto dalle alte prestazioni

Solo
per pizzeriele nuove scanalature
fanno passare aria
facilitando accensione
e combustione

non rotola nel forno

alto rendimento
e lunga durata

il Classico

Core&Pizza
è un prodotto
brevettato

con il Foro



fAmiliaA

Contattaci per ricevere
il nuovo Core&Pizza Super
direttamente al tuo localeRavenna - Italia
contattaci@familiasrl.com

+39 335 53 44 124 | +39 (0)544 55 31 53

coreepizza.it

Ovviamente sotto la parola pizza ci sono svariate forme e culture. Ogni paese, nel corso del tempo, ha creato il proprio pane e il più diffuso è sicuramente il pane basso, quello azzimo secondo gli Ebrei, Carasau per i sardi, focaccia o pane pizza per molti altri nel mondo, pizza per i Napoletani e gli Italiani. Nel libro "Il tuo cibo è il mio cibo" (Slow Food Editore, 2019), Aralyn Beaumont firma il saggio di apertura dal titolo "Tutti avvolgono la carne nel pane basso" in cui evidenzia come gli uomini, a ogni latitudine, siano stati in grado di ricavare un pane basso da ogni cereale base a portata di mano: la segale per il knachbröd scandinavo, il granturco per le tortillas messicane e le arepas venezuelane, il sorgo per il kiswa sudanese, il riso e lenticchie per i dosa indiani. Nell'Asia settentrionale e centrale e in alcune zone dell'Africa sono a base di frumento il nan e il sangak che si cuociono in forni tandoor e che sono molto buoni se farciti con carne di agnello. Verso il nord del mondo, infine, dove l'avena resiste alle grandi altitudini e alle basse temperature, si cuoce il fatir in wok rovesciati.



Se però si parla di "pizza" è impossibile non convenire che in ogni angolo del mondo la parola evoca un disco di pasta rotondo, più o meno largo, più o meno soffice, più o meno condito (a Ullan Bator, in Mongolia, la fanno con la carne di montone mentre noi preferiamo la Marinara) ma il cui rimando è inevitabilmente quello che tutti noi conosciamo come "pizza napoletana". E non è un caso che da Napoli e dalla Campania partano i primi pizzaioli migranti. Prima nel resto d'Italia e poi in tutto il pianeta. Tra i primi e più famosi "pizzaioli emigranti" vi furono quelli di Tramonti, piccolo paese di 4000 anime "tra i monti" della Costiera amalfitana. Da qui Luigi Giordano, noto come Gigino 'a casettara, partì per conquistare Novara e il Piemonte aprendo caseifici e pizzerie. Oggi nel mondo i pizzaioli di Tramonti (e i loro eredi / allievi) sono almeno 3000. Torino, la prima capitale d'Italia è stata il punto d'arrivo per alcuni pizzaioli che, partiti dalla "scuola di Tramonti" si trovarono a dovere risolvere il problema del pranzo per gli operai delle fabbriche. Fu questo il motivo che spinse alcuni "scissionisti" provenienti da Calabria e Sardegna a inventare la pizza al padellino. A creare invece adepti della vera tradizione napoletana ci pensò, nello stesso periodo, Valter Picariello, in arte Gennaro Esposito, padre putativo di tutti i pizzaioli napoletani all'ombra della Mole.



GLI STRUMENTI **ESSENZIALI** PER IL FOOD DELIVERY DEI **PROFESSIONISTI**



ATTREZZATURE PER PIZZERIE GASTRONOMIE E FAST FOOD

Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti
nei dettagli e costruiti con i migliori materiali.

TOTALMENTE MADE IN ITALY



Portapizze robusto
e leggero con interno
in plastica alveolare

Borsa termica pieghevole
in tessuto
PERSONALIZZABILE

Borsa termica rigida
SANIFICABILE



Distanziatori
in polipropilene



LILLY CODROIPO S.R.L.

via Lino Zanussi 7, 33033 Codroipo UD - ITALIA - tel. +39 0432 907166

www.lillycodroipo.com

info@lillycodroipo.com





A onor del vero, una leggenda farebbe iniziare l'emigrazione della pizza già nel Rinascimento: si narra infatti che, nel Quattrocento, l'ammiraglio Andrea Doria amasse infatti un "pane basso" condito con acciughe e cipolle. Oggi questa preparazione porta ancora il suo nome: pissalandrea ovvero "pizza all'Andrea" che i genovesi hanno mutato poi in pissaladiera ed esportato nella Contea di Nizza dove oggi si chiama pissaladière. Fin qui il mito.

È invece più plausibile – ma certamente meno poetico – che il nome derivi da "pes salat" ossia pesce sotto sale, come le acciughe usate per il condimento. E che a Nizza sia arrivata più tardi.



Fatto sta che è dunque l'Italia il luogo in cui l'espansionismo coloniale si è fatto più a suon di pizze che di armi e crocefissi. E ancora oggi è così: non sono pochi coloro che vanno alla conquista del mondo portando alto il vessillo della Margherita. È il caso dei giovani pizzaioli che emigrano all'estero per guadagnare meglio che nella loro città o semplicemente per innovare la tradizione senza che la spada di Damocle dei forni all'ombra del Vesuvio risvegli la propria ira contro chi tradisce (sarebbe meglio dire: traduce) la tradizione. Spesso però a partire non sono solo singoli artigiani ma intere insegne. A provare a sconfiggere l'espansionismo di Pizza Hut e Domino's (che ha incredibilmente sedi anche in Italia), oltre ai franchising più noti del "made in Italy" pizzoso ci hanno già pensato anche alcuni pizzaioli molto vicini a Slow Food come Franco Pepe (che già in passato aveva fatto capolino negli States), Ciro Salvo e Gino Sorbillo. Il progetto 50 Kalò di Ciro Salvo ha vinto ad esempio per due anni consecutivi il premio internazionale di 50 Top Pizza. A New York, Miami e Tokyo invece Sorbillo ha puntato per

esportare il suo know-how e i risultati sono più che apprezzati. Anziché celebrare la bravura dei maestri pizzaioli, però, vorremmo dedicare le ultime righe di questa lunga riflessione a ragionare sugli effetti benefici di questo "colonialismo": in primo luogo si esportano mozzarelle e pomodori ma soprattutto prodotti che hanno una shelf-life adeguata, contribuendo così a dare possibilità di crescita alle aziende vitivinicole e conserviere di qualità del Belpaese (non ultimi i Presidi Slow Food). Non solo: giunti nel luogo di arrivo, i pizzaioli e gli imprenditori non si limitano solo ad assecondarne i trend o i cliché ma dialogano con il territorio, apprendendone le tecniche e conoscendo i prodotti e il loro utilizzo. Si dà vita dunque a uno scambio fecondo, come avviene ogni volta che culture diverse s'incontrano, come ci ha insegnato in questo ambito quel grande progetto di Slow Food che è Terra Madre. Solo così diamo la possibilità al nostro pensiero di diventare parte di quella intelligenza collettiva che, in una ricetta come la pizza e in uno stile di vita come quello mediterraneo, non dovrebbe mai mancare.



LA PASSIONE PER LA PIZZA



PIZZA STORIES È ONLINE

La community dedicata alla pizza con approfondimenti, news, ricette e ispirazioni per raccontare il piatto italiano più amato nel mondo.



**REGISTRATI
SUBITO**

PIZZA
Stories

Johnny Di Francesco, 400 Gradi, Melbourne

A cura della redazione

400

GRADI

LA VERA PIZZA
NAPOLETANA

Johnny di Francesco: australiano, italiano, grande professionista dell'arte bianca, cultore ed ambasciatore della pizza e di quella napoletana in particolare, imprenditore di successo e gran lavoratore. Il filo conduttore? La passione autentica per la pizza italiana e la capacità di sognare in grande ma lavorando duramente step by step ogni giorno per arrivare al traguardo. Nato e cresciuto a Brunswick, un sobborgo di Melbourne, oggi Di Francesco ha attività di successo in Australia e Middle East incluso l'ultimo format, lo shop Gradi lanciato in reazione alla pandemia, ove il cliente può acquistare materie prime selezionate e piatti pronti o da terminare realizzati da Di Francesco ed il suo staff.



“Avevo 12 anni e volevo comprare un paio di scarpe da ginnastica... così sono andato a lavorare in una pizzeria locale. E' cominciata così. Sono stato incuriosito dal processo di lavoro ed ho sviluppato un profondo apprezzamento per la pizza che stavo imparando a fare, ed un passo alla volta mi sono fatto strada. Ho preso davvero sul serio quella passione e ho fatto un lungo viaggio in Italia per imparare le tradizioni della cucina italiana e della vera pizza napoletana. Ho aperto le porte del mio primo ristorante 400 Gradi nel 2008, a Brunswick, Melbourne. Siamo stati nominati Miglior Pizzeria in Oceania per 3 anni consecutivi (2018/2019/2020) e Miglior Pizzeria fuori dall'Italia nel 2020. Ho vinto il Campionato Mondiale della Pizza categoria Pizza Napoletana Stg nel 2014 e sono Presidente della delegazione VPN dell'Associazione Verace Pizza Napoletana per l'Australasia. Ora abbiamo 4 ristoranti nello stato del Victoria e uno nel South Australia, siamo anche internazionali e “in acqua” con i cruise-liner P&O, inoltre abbiamo Gradi Pronto al Marvel Stadium ed alla Rod Laver arena.”



SOTTO, UNA PIZZA ACQUISTABILE DALLO SHOP GRADI, LANCIATO DURANTE IL COVID



Quanto sono importanti
i tuoi legami con l'Italia
nella tua professione?

"I miei legami con l'Italia sono estremamente importanti per me, il ristorante e la nostra autenticità in ciò che facciamo, la nostra filosofia e il nostro cibo. Un ricco patrimonio culturale si presta alla narrazione attraverso il cibo ed è per questo che siamo fortemente connessi con l'Italia. Crescendo in una famiglia italiana sono stato costantemente circondato dal cibo e dalla tradizione italiana, e questo si traduce in ciò che propongo nei ristoranti."

Qual è la tua filosofia
di lavoro?

"Molto semplice; l'ho applicata da sempre. Cerca quello che vuoi e lavora duramente per ottenerlo."

Che pizza proponi?

"Vera, Tradizionale, Pizza Napoletana cotta nel forno a legna ed assolutamente aderente alle linee guida dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (l'autorità mondiale sulla pizza tradizionale napoletana). Usiamo ingredienti di qualità e ci affidiamo a fornitori affidabili per i nostri ingredienti. Qualità più che quantità. Per quanto riguarda invece le materie prime, ritengo che prima di tutto si dovrebbe capire da dove proviene il cibo che mangi e cosa contenga, soprattutto perché il cibo è una parte ovviamente fondamentale della nostra vita. Questo semplice concetto di base mi aiuta a scegliere gli ingredienti in base alla qualità, da dove vengono e come vengono realizzati."



Pizza

Salsiccia e cime di rapa

Impasto

Ingredienti

- 1 Kg di farina "00" setacciata
- 30 grammi di sale marino fino
- 1 grammo di lievito di birra fresco
- 600 millilitri di acqua

Procedimento

In una ciotola unite l'acqua e il sale e lasciate sciogliere. Aggiungere il 10% di farina e mescolare. Mescolare bene; aggiungere altra farina e il lievito. Continuare ad aggiungere la farina rimanente e mescolare bene fino ad amalgamare il tutto. Girare la pasta su una superficie leggermente infarinata, impastare fino a ottenere un composto liscio ed elastico: questo processo può richiedere fino a 10 minuti.

Mettere l'impasto in una ciotola leggermente infarinata, coprire con un panno umido e mettere da parte. Lasciate riposare l'impasto per mezz'ora, poi dividete in 4-5 palline rotonde. Coprite con uno strofinaccio umido e lasciate lievitare le palline di pasta. Questo può richiedere fino a 10-12 ore. Una volta che l'impasto sarà raddoppiato, adagiarlo su un banco leggermente infarinato, stendere l'impasto a mano.



Farcitura

Ingredienti

- Fior Di Latte (½ tazza)
- Salsiccia di maiale italiana piccante (½ Salsiccia)
- 1 tazza di cime di rapa (Broccoletto) saltate con peperoncino e aglio
- Pecorino
- Olio extravergine d'oliva

Procedimento

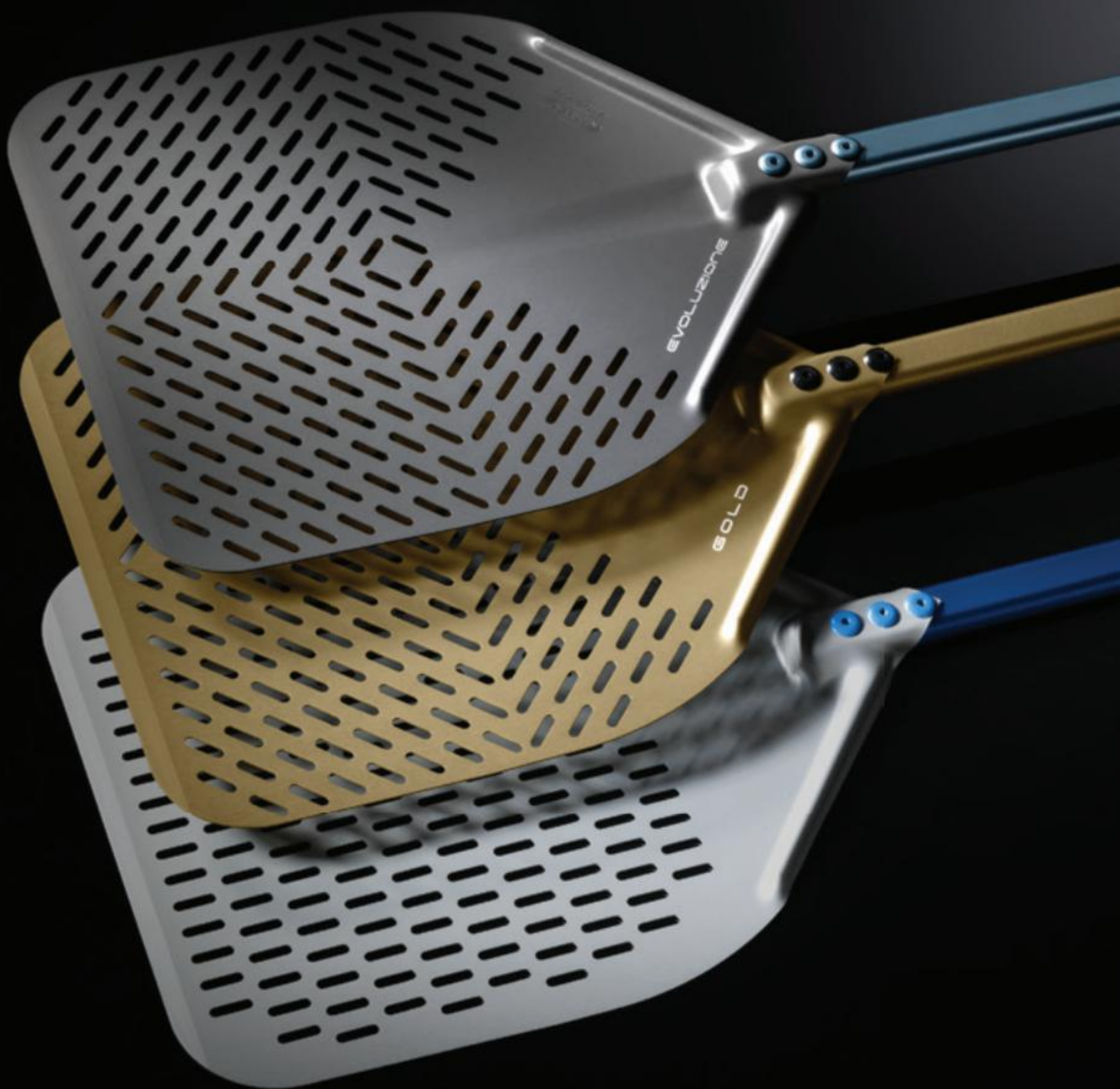
Stendere una pallina per pizza da 220 g. Adagiarvi il Fior Di Latte, rompere la salsiccia a pezzettini e disporla sulla pizza. Prendere una parte delle cime di rapa saltate e adagiarle con delicatezza sopra il fior di latte e la salsiccia. Condire con un filo d'olio extravergine d'oliva. Infornare su forno a legna; 90 secondi a 400°C (752°F). Grattugiarvi il Pecorino su tutta la pizza, buon appetito!





MADE WITH PASSION.

FORATA
È GI.METAL



INNOVAZIONE, RIVOLUZIONE, EVOLUZIONE

Gi.Metal produce **INNOVAZIONE** da più di 30 anni:

Novità funzionali e di stile dalla sua nascita, nel 1986.

RIVOLUZIONE nel 1998 con l'invenzione della pala forata, imitata in tutto il mondo, Progresso oggi con la nuova linea **EVOLUZIONE**, realizzata per chi non si accontenta mai.

Oltre 30 anni di storia, perché la perfezione non si improvvisa.



http://bit.ly/forata_gimetal



Alessandro Leonardì, pizzeria Futura, a Berlino



di David Mandolin

“Mi sono formato a Napoli in diverse accademie certificate e specializzate per la pizza napoletana. Non essendo un figlio d'arte il percorso da pizzaiolo per me è stato più impegnativo, ma avendo scoperto la mia vera passione ho insistito con tenacia.”

Alessandro Leonardì rappresenta una generazione giovane, coraggiosa, preparata e di successo che propone l'arte della pizza italiana all'estero, per la precisione a Berlino, nel quartiere di Friedrichshain. Un professionista che conosce il valore della formazione e che, pur colpito come tutti i ristoratori dalla pandemia, non si perde d'animo.

“Ho sostenuto diversi corsi di formazione individuale: tra i tanti cito quello del maestro pizzaiolo Enzo Coccia (a cui tengo in particolar modo sia per la sua onestà intellettuale sia perché ha sempre creduto in me), il maestro panificatore Piergiorgio Giorilli, con il quale ho frequentato i corsi sulle tecniche di lievitazione ed infine Christian Zaghini, con cui ho approfondito le fermentazioni.



Come nasce “Futura”?

“Arrivato a Berlino, ho scoperto che erano pochissime le pizzerie specializzate in pizza napoletana e questo per me è stato uno shock: tutte le pizzerie a cui chiedevo lavoro facevano riferimento alle tecniche della pizza classica. Non mi sono però demoralizzato e ho incontrato per puro caso un imprenditore che voleva aprire una pizzeria napoletana. Eravamo sulla stessa lunghezza d'onda e il rapporto lavorativo è durato 4 anni, durante i quali ho ricevuto anche diversi riconoscimenti internazionali e nazionali. Ad un certo punto ho realizzato che gli studi fatti nei vari settori dei lieviti dovevano essere messi in pratica e da qui è nata l'esigenza di poter avere qualcosa di mio, in cui potessi comunicare il mio sapere e di trasmettere la cultura che c'è dietro la tradizione della pizza Napoletana. Futura nasce dunque un po' per caso sul divano di casa, fantasticando sulla mia “futura” pizzeria. Mio cognato Alex Uhlmann - adesso anche mio socio in affari - di origini tedesche, vissuto in Lussemburgo e trasferitosi in





Italia, ha creduto in me e si è lanciato in questo nuovo progetto. L'idea che dietro questo ci sia un'organizzazione familiare e che possa magari proseguire in una nuova generazione familiare di pizzaioli onorando la tradizione mi rende molto felice.

La scelta del nome è stata soffer-tissima perché non riuscivamo a trovarne uno che ci mettesse tutti d'accordo. Poi abbiamo ristretto ad una rosa di tre nomi tra i quali c'era ovviamente Futura.

Di lì a quale giorno Alex, musicista e direttore musicale di The Voice Italy, facendo una ricerca online scoprì che la canzone di Lucio Dalla intitolata appunto Futura fosse stata scritta proprio a Berlino: la canzone parla della storia tra un uomo e una donna dell'est e dell'ovest della città che divisi da un muro sperano in un futuro migliore. Li scegliemmo. Futura nasce il 26.2.2019."



SOPRA
in foto
il Danubio
di Alessandro
Leonardi

Parliamo della tua proposta
gastronomica.

"La mia pizza è una pizza napoletana, nel rispetto della tradizione ma applicando le mie conoscenze, il mio gusto e la mia personalità. E' pensata per quelli "che non chiedono l'aglio sulla margherita" e che decidono venendo da noi di provare l'autenticità dei prodotti e l'esperienza di provare una pizza autentica come quella che si mangia a Napoli, risparmiandosi 2000 Km. I prodotti sono selezionati e scelti da me, tutti prodotti di qualità che rispettano il protocollo della pizza napoletana (Fiordilatte e provola affumicata

di Agerola, San Marzano DOP e DOC, Olio Extra vergine di oliva). La maggior parte dei prodotti utilizzati vengono dal mercato e da aziende della regione Campania. Il km 0 all'estero è di difficile realizzazione, se vuoi rispettare integralmente la tradizione. Utilizzo tutte farine italiane, anche biologiche. L'impasto è molto idratato a lunga lievitazione naturale. Un impasto che vuole ricordare sapori antichi e non artefatti: da qui la scelta di utilizzare farine integrali e poco raffinate."

Hai dei prodotti in
fase di lancio?



"Durante questa fase di stallo abbiamo pensato e realizzato due nuovi progetti, uno pronto e l'altro in fase di realizzazione. Il primo progetto si chiama FuturaLab. FUTURA Lab è il nostro nuovo laboratorio di pizza dove il nostro chef Pizzaiolo, Alessandro Leonardi e il suo team vivono e sperimentano con impegno e competenza la passione per tutto ciò che ha a che fare con la pizza. Il nostro punto forte è senza dubbio ancora la pizza napoletana, ma da questo grande classico possono

derivare diverse altre realizzazioni in diverse forme, impasti acidi e texture. Nel nostro laboratorio vengono ricercate nuove tecniche e vengono inventati prodotti, ovviamente sempre nel necessario rispetto della tradizione. Utilizziamo anche qui farine integrali macinate a pietra che sono state selezionate per produrre pasta accuratamente lavorata e acidificata. Siamo sempre alla ricerca di ingredienti di alta qualità per creare combinazioni di sapori perfette ed equilibrate."



Pizza a metro Salamissima

Impasto

Ingredienti

- Farina tipo 0 425 gr
- Farina integrale 75 gr
- acqua temperatura ambiente 0,350 lt
- Sale 13 gr
- Lievito 2gr
- 6-8 ore di riposo

Farcitura

Ingredienti

- Pomodoro corbara giallo
- Basilico
- Ventricina artigianale
- Mozzarella di bufala campana
- Olio extra vergine di oliva



L'impasto perfetto è una storia d'amore, fatta di cuore e dedizione. Bisogna saper riconoscere quando l'impasto è maturo.



AFINOX
Via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD), ITALY

Tel: +39 0499638311
e-mail: info@afinox.com



Parlare oggi di tempi lenti e lunghe attese sembra anacronistico. Ma chi ci racconta del proprio lavoro lo fa così. Il segreto è la costanza, lavorare sodo per mantenere equilibrio e magia di un impasto alveolato e leggero.

Il tempo che stiamo vivendo è ricco di imprevisti difficilmente gestibili. Come si può mantenere fede alla promessa di "qualità"? Chiediamolo all'esperto. Ci vuole lungimiranza e un pizzico di follia innovativa. Come in ogni rapporto di lunga data non bisogna farsi sopraffare dalle abitudini.

Quando hai capito che innovazione e tecnologia potevano aprirti nuovi orizzonti?

Faccio questo lavoro da più di 20 anni. Non è stato facile uscire dalle mie abitudini. Ho dovuto fare molti test, sperimentare e in qualche caso fallire. Il cambiamento era però necessario: in un momento critico come quello odierno ho dovuto capire come far fronte a ritmi e picchi altalenanti.

Come è cambiato il tuo modo di lavorare dopo l'introduzione del fermalievita? Sfruttando il credito di imposta Industria 4.0 e il bonus chef 2021, ho deciso che era arrivato il momento giusto per rinnovar-

mi. Con Mekano Pro ho ridotto le variabili di stress del mio impasto. Oggi pianifico con giusto anticipo le preparazioni e garantisco lievitazioni più graduali. Ogni pallina, mantenendo l'originaria forma tonda, risulta facile da stendere. Qualità impeccabile e perfetta digeribilità, in ogni stagione e condizione atmosferica.

Perché Mekano Pro è diventato per te indispensabile?

La mia filosofia ha sempre avuto come valore guida rispetto della materia prima e riduzione degli sprechi. Di fronte a consumatori esigenti, mi impegno ogni giorno per offrire ciò che prometto. Diversificare, seguendo i trend del momento, non è sempre facile. Grazie alla mia esperienza e a Mekano Pro posso proporre settimanalmente diversi impasti, utilizzando materie prima d'eccellenza.

Quali sono i tuoi obiettivi per il futuro e come prevedi possa cambiare il tuo settore?

È ancora presto ma sto pianificando un progetto di franchising. Contemporaneamente desidero propormi a nuovi canali di vendita, utilizzando basi lievitate, precotte ed abbattute ed ingredienti scelti. Ho già individuato il mio prossimo alleato per implementare ritmi produttivi, senza impattare sui costi di personale.



Leonardo Melucci, pizzeria L'Artista a Palma di Maiorca

Di Caterina Orlandi



Leonardo Melucci è un imprenditore campano emigrato a Palma De Mallorca nel 2014. Tutto iniziò con un duplice motivo: fare una vacanza e visitare il fratello Carlo, all'epoca pizzaiolo presso un ristorante. Leonardo invece si occupava di organizzazione eventi e marketing: una semplice vacanza si trasformò poi in una scelta di vita e Maiorca divenne la sua casa.



“Nel novembre 2014 decidemmo di aprire la nostra prima pizzeria e decidemmo di chiamarla “L'Artista”: questo nome non nacque per caso, e per spiegarvelo vi faccio un riassunto breve della nostra storia professionale. Io sono laureato in Arte (specializzazione in restauro di affreschi); quello che doveva essere il mio lavoro è diventato poi solo il mio hobby, e quello che invece era il mio hobby (per i dolci e lievitati) è invece diventato il mio lavoro.

Iniziai con lo studio delle materie prime facendo un master in pasticceria dal mio grande amico Aniello Di Caprio e facendo esperienza in diversi locali; contemporaneamente studiavo marketing e posizionamento di brand e nel mercato. Ho fatto tante esperienze in giro per il mondo tra cui L'Australia (Sydney) e ed ero diretto lì dopo la mia vacanza a Mallorca. Carlo invece ha sempre avuto un dono per l'arte bianca, in particolare per la pizza, è sempre stato un ragazzo che amava ed ama quello che fa, ci mette passione ed amore, passione che ha avuto sin da piccolo lavorando presso una delle aziende di famiglia. Siamo infatti figli di commercianti, la famiglia di nostro padre ha dei supermercati e la famiglia di mia madre invece è attiva nel ramo pasticcerie: diciamo che commercio e arte bianca ce li abbiamo nel sangue! Per questo come non chiamare il nostro sogno L'Artista, che racchiude realmente la passione e l'amore per ciò che facciamo? Tutto quello che facciamo viene creato con minuziosità, come se fosse per noi ogni giorno un capolavoro.”

Il racconto di Leonardo prosegue spiegandoci le caratteristiche della pizzeria aperta a Maiorca.

“L'Artista nasce nel 2014 in un piccolo quartiere di Palma De Mallorca, un locale molto nascosto e di piccole dimensioni. Fin dall'inizio lavorammo molto sul posizionamento del brand e dedicando una particolare attenzione alla qualità dei prodotti: il successo fin da subito fu enorme. Nel 2015 ci raggiunsero a Maiorca gli altri nostri due fratelli, Alessio e Fabio. Dal 2015 infatti è tutta la famiglia Melucci (loro due assieme ai nostri genitori) che fa vivere e crescere L'Artista: siamo una famiglia affiatata ove ognuno ha la sua responsabilità e compiti ben definiti, insieme siamo riusciti a far diventare realtà un sogno, ovvero quello di vivere in uno dei posti più belli del mondo e di farlo con le persone che amiamo. Con il supporto di tutti dunque decidemmo di far crescere L'Artista e di aprire con loro in una delle zone più turistiche dell'isola, il Paseo Maritimo, dove ci sono le discoteche più famose: da quel momento la crescita è stata costante. Nel 2016 apriamo un'altra pizzeria sempre in posizione strategica, di fronte al mare, in uno dei posti più belli della città. Nel 2018 iniziammo ad entrare con il nostro marchio nel mondo del calcio ed ad oggi siamo uno degli sponsor principali del RCD Mallorca e del Palma Futsal, squadra di vertice della serie A calcio a 5 maschile.”

Qual è la vostra proposta di pizza ed i suoi principi di base?

SOTTO, LA FAMIGLIA MELUCCI AL COMPLETO



“La nostra pizza è una pizza napoletana, contemporanea potremmo definirla, che si innesta sulla tradizione e innova con nuove ricette, basata su impasti diretti con pre fermenti per esaltare i profumi e gli aromi del nostro impasto. Curiamo ogni minimo dettaglio, gli ingredienti sono di altissima qualità.”

Per che tipo di cliente è pensata?

“L'Artista è pensato per tutti i tipi di clienti. Abbiamo tantissimi clienti italiani che apprezzano l'essenza del nostro prodotto e la sua originalità. Essendo però Maiorca una realtà davvero internazionale, i nostri clienti vengono da tutto il mondo. Tuttavia il nostro successo è dovuto all'aver sempre puntato sulla clientela locale: l'85% del nostro fatturato viene da clienti locali ed il resto da turismo.”



La tua scelta è ricaduta su una pizza puramente italiana (nell'impasto e nelle materie prime) o hai scelto di affiancare anche alcune proposte con materie prime locali o, ancora, internazionali?



"I nostri prodotti sono 100% italiani: tutti i prodotti arrivano dalla nostra terra.

La scelta è quella di far rivivere l'esperienza della cucina italiana in tutta la sua essenza, gli unici prodotti locali che utilizziamo sono frutta e verdura ed un'altra cosa che agli spagnoli non puoi togliere mai, la loro birra! Con che criterio selezioni le materie prime e come ti approvvigionisci? "Le materie prime vengono selezionate nei minimi dettagli, i prodotti arrivano tutti da produttori certificati e di qualità superiore. Per la farina usiamo quella di un'azienda italiana in provincia di Brescia che rispecchia molto

la nostra filosofia: la famiglia imprenditoriale che guida il molino prepara per l'Artista un mix di farine studiato in laboratorio per le nostre specifiche esigenze. Il fior di latte arriva 2 volte a settimana da Napoli per far sì che il prodotto che si offre al cliente, pur distante da casa, sia sempre fresco e di altissima qualità. Lo stesso vale per il pomodoro che arriva direttamente da Napoli; la nostra azienda compra direttamente dal produttore perché le nostre aspettative sono molto alte e il nostro obiettivo è quello di tenere sempre sotto controllo la qualità di quello che serviamo ai clienti."

Proponete anche cucina italiana?

"L'Artista nasce con la consapevolezza di offrire ai propri clienti prodotti esclusivi e a KM 0, produciamo tutto nella nostra centrale, e da lì distribuiamo i prodotti ai nostri ristoranti. Produciamo tutto noi, dalla pasta

fresca ai panini per hamburger, passando per gli stuzzichini per l'aperitivo fino agli arancini per gli antipasti. Tutto è prodotto al 100% da noi, cerchiamo di rendere un'esperienza unica ai nostri clienti. "

Base pizza con crema peperoni, fior di latte, chorizo iberico, salsiccia campana, salame calabro piccante, basilico e olio extra vergine di oliva _____

Per la base pizza:

Fare prima un prefermento. Dopo 12 ore miscelare il prefermento con l'impasto (farina 00 media forza, 700ml di acqua, 25 gr sale e 3 gr di lievito), lasciar fermentare minimo 12h a temperatura controllata.





Forni Valoriani,
da oltre 100 anni
al vostro servizio

Fornace dal 1890



Refrattari Valoriani Srl

Via Caselli alla Fornace, 213 - 50066 Reggello (Fi) - Italy

Tel. +39.055.868.069 - valoriani@valoriani.it

www.valoriani.it

Francesco Calò, Via Toledo Enopizzeria a Vienna



Di D.M.

Incontriamo Francesco Calò, portabandiera della pizza napoletana in Austria: professionista di grandi conoscenze tecniche e di indubbio successo, premiato dai clienti e dalla critica enogastronomica.



Francesco, la sua storia professionale?

“Nasco in una famiglia di panettieri e panificatori da diverse generazioni, sono cresciuto letteralmente circondato da sacchi di farina, con mani sempre in pasta, affascinato da tutte le emozioni che l'arte bianca ci regalava. Sin da subito sento però che la mia vera passione è la pizza, quella napoletana per eccellenza. Crescendo si è alimentata progressivamente la mia brama di conoscenza, rivolta tanto alla ricerca delle migliori materie prime quanto alle diverse tecniche di impasto necessarie per ottenere un prodotto gustoso e altamente digeribile.

Il panificio di famiglia è sempre stato il mio “porto sicuro”, fino a quando non ho deciso di abbandonare la mia comfort zone per inseguire i miei sogni e le mie ambizioni oltre i confini italiani.





Un po' come un folle quindi lasciai tutto per avventurarmi in un'esperienza che, in ogni caso, avrebbe arricchito il mio bagaglio culturale.

Arrivai a Vienna con tanta umiltà ma con altrettanta determinazione e con un unico obiettivo, ovvero quello di rappresentare in maniera eccellente la cultura gastronomica italiana. Gavetta tanta, infinita, assieme a molta determinazione e voglia di farcela, in un paese straniero, io da solo con i miei sogni e tantissime difficoltà. Finalmente però nel novembre 2016 i miei sogni prendono forma e nasce Via Toledo Enopizzeria, nel cuore di Vienna, in Laudongasse."

Ecco: come nasce Via Toledo Enopizzeria?

Per che tipo di cliente è pensata?

"Via Toledo nasce dal desiderio di offrire al cliente austriaco "doc" una autentica pizza napoletana, quella che affonda sì le radici nell'antica tradizione napoletana ma che abbraccia consapevolmente il vento dell'innovazione gastronomica e dunque una combinazione perfetta tra tradizione e innovazione.

Il concept si basa sull'abbinamento pizza e vino, per regalare al cliente che ama concedersi agli aromi delicati, sofisticati ed indimenticabili una esperienza gastronomica completa e del tutto italiana.

Il nostro menù offre esclusivamente ricette italiane: non solo le pizze classiche della tradizione, ma anche - create personalmente - delle pizze esclusive avvalendomi delle migliori materie prime italiane, sia con presidi Slow Food che non. Ripeto, l'esperienza gastronomica che offriamo è 100% italiana."



Pizza l'incontro

pacchetto le rosse, pomodoro giallo semidry, capperi di salina, origano di montagna, emulsione all'aglio, alici testa di Sicilia e olive taggiasche

Qual è la sua proposta di pizza?



"La mia pizza è una pizza gustosa, profumata, altamente digeribile, alveolata e ricca di fibre. La mia costante voglia di spingermi un po' oltre e migliorare sempre più mi ha spinto a creare la mia miscela personale, "Intensa", una miscela unica e appositamente studiata per realizzare appunto una pizza leggera, digeribile, dal sapore intenso aldilà della farcitura finale. È una formula segreta, semi integrale, ricca di elementi cruscali, che contengono naturalmente le proprietà antiossidanti della Vitamine E, del gruppo B e i sali minerali. Le note di nocciola, invece contraddistinguono gli aromi dell'impasto finale. Il risultato è una pizza scioglievole 100% naturale, che soddisfa con gusto il palato di chi ama i profumi e gli aromi dell'antica tradizione non rinunciando ad un alimento gustoso e sano."



Quanto conta nella sua proposta l'esperienza da far vivere al cliente? E da cosa è composta questa esperienza?

"Conta tantissimo. Purtroppo l'approccio al cliente in Austria è molto diverso dall'Italia, è un approccio molto freddo e distaccato, ma ho preso molto a cuore questo aspetto e di fatto supervisiono personalmente il mio team di sala per far sì che il Cliente - tengo appositamente a chiamarlo con la C maiuscola - non solo venga "cocolato" bensì soprattutto guidato in un'esperienza gastronomica ricca di sapori quanto di emozioni. Nel nostro menu peraltro abbiamo direttamente abbinato i vini più adatti per ogni pizza per le proprie peculiarità."



La Mortazza

fiordilatte, mortadella, provolone del Monaco, pesto di pistacchio di bronte.





Tutto il Nuovo di Molini Lario con GRANPIZZA

MOLINI LARIO SPA
Via dei Platani, 609
22040 Alzate Brianza (Co) Italy

Molini Lario, fondata nel 1919, è sinonimo di eccellenza nella produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza vanta una leadership tecnologica, un'attenta selezione di grani unicamente Italiani ed Europei, un processo produttivo con tecniche molitorie d'avanguardia e un rigoroso monitoraggio delle farine prodotte.

La centenaria attività si esplica in vari settori e la sicurezza di prodotto è una priorità, un'esperienza che viene anche dalla ultratrentennale produzione di farine per l'infanzia, con standard qualitativi rigorosissimi.

Negli ultimi anni l'azienda ha avviato delle azioni di mercato e uno sviluppo tecnologico dei prodotti dedicati ai vari settori. Il fulcro è il centro tecnico applicativo **Accademia Farina**, un riferimento per la clientela, dove si sviluppano nuovi prodotti e si tengono corsi di aggiornamento per i professionisti della Panificazione, Pa-

sticceria e Pizzeria, ma anche Master Class esterne dedicate a specifiche esigenze. Le linee di prodotto vanno dalla Panificazione, con farine dedicate a lavorazioni con impasti diretti e indiretti, alla Pasticceria con farine speciali dedicate ai diversi tipi di lievitati. In aggiunta, le farine speciali della Linea TantaFibra per prodotti a valore salutistico e gusto caratterizzato, ma anche le Farine 1919 ad altissime prestazioni, per applicazioni speciali e prodotti finiti di alta gamma.

Infine, il più glamour dei settori: la Pizzeria con la nuova linea GRANPIZZA, innovativa e molto estesa. Farine che coprono tutte le tempistiche di utilizzo, da 12 a oltre 60 ore di lievitazione. TantaFibra Pizzeria Tipo 1 e integrale, per gustosissime pizze ricche di fibre, tra cui sventa TantaFibra Advance con il plus dell'Avena e il Mix per pizza ai Multicereali.

Altre novità il lievito madre Hylario pizzeria, il lievito di birra secco sottovuoto e Granulina per distacchi perfetti senza bruciature.



L'Osteria

Da Norimberga un vero grande amore per l'Italia cominciato nel 1999 ed oggi presente in 8 Paesi europei.

CLIVE SCHEIBE,
COO DELL'AZIENDA

Di David Mandolin



“Nella Pirckheimerstrasse di Norimberga c'era un piccolo e affollato ristorante italiano, noto per la bontà della pizza e della pasta fresca. Friedemann Findeis e Klaus Rader, i due fondatori de L'Osteria, erano degli ospiti abituali di quel ristorante. Quando il proprietario decise di vendere, nel 1999, i 2 amici fecero un'offerta per rilevare la struttura: in quel momento nasce L'Osteria. Il successo del "piccolo ristorante italiano della porta accanto" incoraggiò ben presto i fondatori a diffondere il concept. Seguirono in rapida successione ristoranti a Rosenheim, Regensburg e Monaco. Ben presto la proposta gastronomica si diffuse dalla Baviera a tutta la Germania. Nel 2011 è stato aperto il primo ristorante in Austria, nel corso degli anni si sono aggiunti Svizzera, Inghilterra, Repubblica Ceca, Paesi Bassi, Francia e Lussemburgo. Oggi ci sono oltre 130 ristoranti L'Osteria in otto paesi europei.”

Per concludere seppur in maniera non esaustiva una fotografia della pizza italiana all'estero, abbiamo ritenuto di intervistare il management de L'Osteria, una catena estera - di proprietà tedesca per la precisione - di grandissimo successo ed in continua espansione, che proponga cucina italiana con passione ed amore. È una testimonianza significativa di quanto il Made in Italy, se proposto con rispetto, coerenza e passione possa essere strumento di veicolazione dei nostri piatti simbolo e di successo commerciale; altresì potremmo tutti riflettere con attenzione sul perché non sia stato un gruppo di proprietà italiana a sviluppare una catena di così ampie proporzioni che veicola piatti italiani (lo ripetiamo, con attenzione e vero amore per la nostra terra): spesso siamo noi per primi a non credere nelle nostre potenzialità. A raccontarci brevemente le caratteristiche de L'Osteria è il COO de L'Osteria SE, dott. Clive Scheibe.

“L'obiettivo dei fondatori de L'Osteria era celebrare i piaceri della cucina italiana uniti alla gioia di vivere anche fuori dall'Italia. Il nome è stato ispirato da una tipica osteria italiana - come nel film "Roma" di Federico Fellini. Ad ogni locale de L'Osteria la porta si apre e riesci a sentirti come a casa. Amici, famiglie, coppie, giovani e meno giovani si riuniscono nei nostri ristoranti per mangiare bene e divertirsi insieme. È un ambiente un po' rumoroso, vivace e su tutto aleggia il profumo seducente della cucina italiana, il nostro vero scopo. Per farla breve: L'Osteria è un luogo dove soffermarsi, dove tutti sono i benvenuti e l'ospitalità è una priorità.”



Oltre 130 ristoranti L'Osteria
in otto paesi europei





Cosa proponete ai vostri clienti?

A quale target vi riferite?

“I nostri ospiti possono gustare pizza e pasta, oltre a numerosi altri classici della cucina italiana come antipasti, insalate e dolci. C'è anche un "Menu della Casa" che cambia mensilmente, con specialità stagionali. Fa parte del nostro format di ristorazione offrire piatti dalle porzioni soddisfacenti a prezzi equi.

Oltre al buon cibo, gli ospiti possono aspettarsi degli arredi di alta qualità, poiché ogni ristorante è adattato singolarmente in base alla propria posizione geografica: puntiamo su un sapiente mix di pezzi industriali e vintage oltre a un valore aggiunto extra di fascino italiano.

Il nostro target è vario: dagli studenti alle giovani famiglie, ai single e agli uomini d'affari. A seconda della posizione geografica in cui si trovano i ristoranti, le tipologie di ospiti possono variare leggermente.”



I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA



CUPPONE 1963

Forni e attrezzature per pizzerie



Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

www.cuppone.com

Cosa caratterizza la vostra pizza?



“Con un diametro di 45 cm, la nostra pizza è grande e si estende ben oltre il bordo del piatto. Ogni pizza è condita con amore, cotta in un forno a pietra e servita sottile e croccante. Su richiesta, la nostra pizza può essere ordinata anche con due topping differenti suddivisi in due metà, quindi è perfetta anche da condividere.

In ognuno dei nostri ristoranti prepariamo quotidianamente l'impasto secondo un'originale ricetta segreta italiana, per poi lasciarlo riposare durante la notte. La mattina successiva i nostri pizzaioli lo suddividono in palline di porzioni uguali, pronte per poi essere stese in singole pizze. Il nostro impasto contiene anche un po' di latte e uovo, che assicurano che sia croccante all'esterno e non si asciughi all'interno durante la cottura. Attualmente stiamo anche lavorando a un'alternativa per un impasto vegano.”

Chiudendo questa conversazione, chiediamo per curiosità a Mr Scheibe quale sia la pizza più venduta tra tutti i locali de L'Osteria. “La pizza preferita dai nostri ospiti è la

Salsiccia Piccante con salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico e olio piccante”.



È ORA DI SCEGLIERE ITALIANO

LUNICA IN
ACQUA
MINERALE
NATURALE



MOLECOLA
L'ITALIA PIÙ FRESCA

NOVITÀ
DALLE AZIENDE



FATTO IN ITALIA. AMATO NEL MONDO.

DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22 - 37066
Caselle di Sommacampagna -
Verona - Italy

Tel. +39 045 8581500
zanolli@zanolli.it



Zanolli e la linea *Pizza in the World:* *la chiave per parlare la lingua più buona del mondo*

Una delle parole italiane più 'masticate' nel pianeta è certamente *pizza*. La pizza viene reinterpretata da ogni cultura in cui viene accolta, senza per questo perdere la sua natura di alimento gustoso, accessibile e social. La linea *Pizza in the World* di Zanolli è concepita come insieme di forni e attrezzature indispensabili alla **divulgazione della cultura della buona pizza in ogni angolo del pianeta**, dal ristorante sulla spiaggia in Thailandia alla scuola per pizzaioli in Algeria.

La gamma include forni robusti, *user-friendly* e selezionabili in base a dimensioni, modalità di cottura, capacità produttiva, fonte di alimentazione e tipologia di comandi. A corredo degli strumenti, l'impegno e la professionalità di Zanolli si riflettono nella capacità di **consigliare per ogni contesto le attrezzature più adatte**.

Dalla lunga esperienza nel mercato estero deriva la consapevolezza che le esigenze e le conoscenze dei professionisti cambiano da luogo a luogo, così come i sapori e le materie prime. Che si tratti di una pizza napoletana gourmet o di una *pepperoni* XXL riccamente farcita, **i forni Zanolli affrontano e superano la sfida di garantire sempre risultati impeccabili e costanti**. Così, se **AVGVSTO** è la soluzione per il ristorante chic di Parigi perché, oltre a prestazioni di cottura *magnifiques*, aggiunge stile al locale, sono tantissimi i laboratori in giro per il mondo in cui uno o più forni a tunnel **Synthesis** cuociono centinaia di pizze una dopo l'altra. Se le dimensioni compatte del **Citizen EP 70** sono ideali per chioschetti e ristori nelle mete turistiche, le giuste proporzioni tra produttività e ingombri fanno del **Citizen PW** il forno da pizza perfetto per i contesti *cosmopolitan*.

Con *Pizza in the World*, Zanolli incarna in pieno il Made in Italy amato nel mondo.



IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!

Acquista AVGVSTO in
promozione fino al 30.4.
Scrivici: 351-6721685 



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO
ENERGETICO



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



Michele Croccia e la 'Mbosta

Un viaggio affascinante nella tradizione alimentare del Cilento

Di D.M.

Sempre più pizzaioli professionisti stanno affiancando alle pizze e ad una selezione di primi e secondi piatti un terzo tipo di prodotti, all'apparenza semplici da preparare ma che richiedono competenza e tecnica: i panini, declinati secondo la tradizione italiana o come hamburger.

Piatto che permette un consumo ed un servizio più agevole, il panino rende possibile ampliare l'offerta, la possibilità di vendita e permette al pizzaiolo di esprimersi sia nella preparazione artigianale del pane sia nell'elaborazione di farciture, spesso espressione del territorio e della propria competenza e sensibilità culinaria.

La grande tradizione italiana del pane artigianale trova dunque un ulteriore possibilità di espressione, incrociando la preparazione e la professionalità dei pizzaioli.

Per approfondire l'argomento abbiamo incontrato Michele Croccia e Salvatore Polo.

Ancora giovanissimo Michele inizia la sua carriera di apprendista pizzaiolo durante le stagioni estive sulle coste campane, ma già nel 1997 diventa titolare della propria pizzeria "La Pietra Azzurra" a Caselle in Pittari, provincia di Salerno, piccolo paese del Cilento, ricco di storia e tradizioni enogastronomiche. Da quel momento Croccia si mette costantemente in gioco, studiando lungo tutta l'Italia e portando l'arte della Pizza Italiana in tutto il mondo.

La sua filosofia è quella di coniugare la passione per la pizza all'amore per la terra ed il suo territorio. Appassionato di natura, Michele coltiva un orto stagionale, utilizzando i prodotti del suo raccolto per la farcitura delle pizze e dei piatti del ristorante. Ecco perché viene chiamato il Pizzaiolo Contadino, perché oltre a dedicarsi ogni giorno alla realizzazione degli impasti per il suo locale, a studiare od insegnare, si dedica alla cura dei suoi terreni per assicurare un prodotto eccellente.



Michele, parlati della 'mbosta.

"La 'mbosta è stata sempre il pasto del popolo, delle persone semplici: di contadini, operai, muratori e figli che uscivano di casa per andare a lavoro, a scuola o da qualunque altra parte e non potendo tornare per pranzo portavano con sé la 'mbosta. Io sono un esempio di questa normalità; come sai mi piace innovare partendo dalle mie radici. Ad ogni modo ricordo che la portavo tutti i giorni a scuola, e poi a lavoro quando finii la scuola. Ti dico di più, spesso me la portavo anche in caserma, quando rientravo dalle licenze durante il servizio militare, e la mangiavo nei successivi giorni. Sapeva di buono e di nostalgia, indimenticabile. Le cose belle sono quasi sempre semplici e la 'mbosta non fa eccezione, in buona sostanza è un'antenata del cibo d'asporto ed è caratterizzata da parole che oggi definiremmo "chiave": diciamo #bontà, #genuinità, anche sazietà, nel senso che doveva soddisfare sempre anche quel versante. Erano tempi in cui le nonne, le mamme e le mogli che preparavano la 'mbosta volevano che i loro cari potessero lavorare o studiare mangiando cose buone. Da questo punto di vista mi sento di affermare che la 'mbosta è anche un modo di essere della nostra comunità, quella cilentana, una parte della nostra cultura, della nostra storia e della nostra identità."

Perché l'hai ideata e lanciata, con quale obiettivo?

"Come ho già accennato mi piace tenere assieme tradizione e innovazione, mi piace ideare nuove possibilità e moltiplicarle, mi piace cercare sempre la luce, anche nell'oscurità. Tutto il mondo è alle prese con questo nuovo flagello chiamato covid 19, ma per quanto il periodo sia il peggiore che ho vissuto da quando ho aperto l'attività non mi piace piangermi addosso, aspettare che passi la nottata. Come tutti spero che passi presto, spero che con il vaccino sia questione ancora di pochi mesi, ma io nel frattempo studio, penso, mi invento cose, e così ho messo insieme i miei ricordi di infanzia e tutto questo gran parlare di delivery, di take away, dell'asporto mi ha fatto balenare la 'mbosta, un prodotto antico e nuovo allo stesso tempo. L'obiettivo è proprio quello di far arrivare nelle case delle persone un prodotto di ottima qualità, da gustare con gioia e soddisfazione anche dopo diversi giorni. Proprio così: anche dopo diversi giorni la 'mbosta continua a essere buona, per certi versi migliora addirittura, in quanto il condimento che la compone - noi lo chiamiamo companatico - va ad inumidire il pane e diventa più succulenta."

Per che target di cliente?

"La 'mbosta è un prodotto per tutti. Abbiamo parlato del lavoro e dello studio, ma pensa anche al mare, alle gite in campagna, alle escursioni in montagna, ai pranzi all'aperto, non solo a Pasquetta. Detto ciò, la tua domanda mi porta a riflettere e a rispondere che saranno le diverse farciture che realizzeremo a generare le varie tipologie di target, ed anche qui c'è un aspetto creativo e una possibilità di sperimentazione che mi affascina molto."

Che caratteristiche ha questo pane ed il suo impasto? Parlati del grano che utilizzi.

"Le caratteristiche principale del pane è che rispecchia in tutto e per tutto - sia per ingredienti che per tecnica d'impasto - il pane che si faceva anni fa nella nostra comunità cilentana."

L'impasto è realizzato con pasta acida (o luvatu, il lievito, che sarebbe un pezzo di impasto messo da parte da impasto precedente) e impastato in pochi minuti con il 2% di sale sul totale della farina e il 65% di acqua sul totale della farina. Fatta una prima lievitazione in massa, per circa due ore, a temperatura ambiente, si fa la pezzatura di 250 grammi con successiva formatura. Si lascia per ulteriore 3 ore a temperatura ambiente e poi si inforna a 240°C per i primi 10 minuti e poi si abbassa a 190° per altri 15 minuti, dopo di che si sforna e le nostre 'mboste sono pronte.

**Ricetta:
l'impasto per
la Mbosta**

Il grano utilizzato viene coltivato nel Cilento e gestito dalla cooperativa Monte Frumentario Terra di Resilienza che lo macina a pietra. È una miscela di grani teneri che fa parte di una popolazione evolutiva che tiene insieme più di 200 varietà."



Cos'è che lo distingue a tuo avviso da altre offerte commerciali, qual è il valore aggiunto?

"Il valore aggiunto è la qualità. La qualità del grano e dunque della farina utilizzata che è a tutto corpo con germe e che conferisce al pane stesso aromi e sapori unici, sentori di tutta la costa cilentana. La qualità delle tecniche di lavorazione a partire dal luvatu. La qualità di ogni ingrediente, di ogni materia prima utilizzata, proveniente da coltivazioni cilentane che rispettano l'ambiente e la stagionalità.

Infine, se posso dirlo, il modo di essere e di fare nostro, che ci lavoriamo, e di una comunità che crede nel lavoro ben fatto, una comunità fatta di persone che la mattina si alza e fa bene quello che deve fare, non perché debba avere un premio, ma perché è così che si fa."

Come pensi le farciture, con quali criteri le realizzi?

"Le farciture tengono assieme il ricordo delle cose buone che hanno accompagnato la mia infanzia - 'mbosta con broccoli e salsiccia, con pomodori invernali, olive ammaccate e alici, con scarola, e mollica, con melanzane e provole e mi fermo qui, perché potrei continuare per molto tempo ancora, oltre alle mie nuove creazioni che nascono da una attenta ricerca di ingredienti sul territorio, tipo quella con il pane aromatizzato con zafferano di Caselle in Pittari, crema di zucca, casu arrivutatu (un caciocavallo locale) e guanciaie, o quella con cicoria di campo spadellata, burrata affumicata, e gamberoni della costiera cilentana. Come vedi, torniamo alla tradizione cilentana che unisco alla mia esperienza personale e a innovative tecniche di cottura."

Salsiccia e broccoli

Mbosta 250g
Broccoli 150g
Salsiccia 70g
Olio extravergine qb

Sbianchire circa 150 g di broccoli per 2 minuti, poi ripassarli in padella con aglio e olio extra vergine d'oliva. Arrostiti circa 70 g di salsiccia. Prendere una mbosta da 250 g e farcirla. Prima di servirla passarla in forno a 250° per circa 5 minuti in modo che l'esterno diventi croccante e morbidissimo all'interno: croccante e fragrante allo stesso tempo.



'Mbosta allo zafferano con zucca, casu arrivutatu e guanciaie

Mettere i pistilli di zafferano in infusione la sera prima nell'acqua che servirà per l'impasto:

circa 0,40 g in 1200g di acqua a temperatura di 50° e coprire per tutta la notte.

Impastare come da ricetta.

Per la farcitura:
250 mbosta allo zafferano
150g di crema di zucca
80 g di casu arrivutatu
80 g di guanciaie

Ripassare sempre in forno per 5 minuti a 250°.



BONUS INDUSTRIA 4.0



INNOVARE È RISPARMIARE

PIÙ DEL 74%
SUL NUOVO FORNO

50%
SU FORMAZIONE

FINO AL 95%
NEL MEZZOGIORNO



Salvatore Polo: la Torretta e l'Arrocco a Ozieri

Di Caterina Orlandi

Salvatore Polo, professionista dell'arte bianca e titolare di due locali nasce a Ozieri, a 50 km da Sassari: una cittadina di circa 10 mila abitanti, espressione dell'arte romanica, con strade lastricate disposte ad anfiteatro su un territorio caratterizzato da splendidi scorci verso le vallate sottostanti.

Salvatore subisce fin da bimbo, grazie alla nonna e alla mamma, il fascino dell'arte bianca, e col passare degli anni realizza che non l'avrebbe mai abbandonata, facendone un mestiere e prima di tutto una passione. Si diploma come tecnico della ristorazione e inizia il suo percorso professionale seguendo diversi corsi ed incontrando diversi docenti (Mattia Masala e Alberto Campagnolo) e veri e propri maestri (come Achille Zoia e Piergiorgio Giorilli) che gli svelano i segreti della lievitazione e degli impasti indiretti.

A 21 anni Salvatore apre la sua prima attività, la Torretta, cui ne seguiranno altre, che lo fanno crescere umanamente e professionalmente, per poi proseguire il suo percorso professionale e formativo coniugando la tradizione (che ama) con l'innesto di altre culture: viaggiando, apprende e affina la sue conoscenze, anche nell'uso delle farine di vari tipi, con diverse tecniche e cotture che garantiscono la digeribilità del prodotto e la sua freschezza e genuinità.



Salvatore, racconta ai nostri lettori la tua storia.

Fin da piccolo ho sempre avuto la passione per la cucina, e ho scelto di studiare all'Istituto Alberghiero con la convinzione che lì avrei costruito il mio percorso professionale. Ho fatto diverse esperienze lavorative come dipendente in vari ristoranti, ma il mio desiderio è stato sempre quello di gestire una mia attività.

A 22 anni mi si è presentata la giusta occasione e ho avviato il mio primo ristorante a Palau, che ho gestito con successo. Ma avevo il desiderio di creare un'attività a Ozieri, il mio paese, e nel 2011 ho aperto La Torre, un ristorante pizzeria dove, insieme ad uno staff esemplare, do spazio a tutta la mia creatività.

Come nasce la tua pizzeria e con quali obiettivi?

Nel 2013 sempre ad Ozieri il mio progetto lavorativo cresce e, confortato anche dal buon successo ottenuto, apro la Torretta, una pizzeria a metro e paninoteca take away.

La Torretta negli anni è diventata una bella realtà imprenditoriale con risultati lusinghieri. Tuttavia la crisi che ha colpito l'intero settore - a causa della pandemia - ha messo in difficoltà anche noi e, con grande voglia di reagire e risollevarci, abbiamo deciso di rinnovarci e proporci con una offerta ampliata e orientata al servizio a domicilio. E così che a ottobre 2020 nasce Arrocco, una gastro pizza rinnovata nell'offerta gastronomica e con i nostri panini, uno dei prodotti di punta del nostro locale.

Perché questa idea e per che tipo di cliente?

La linea di panini è ideata su un panino gourmet nel quale si utilizzano i prodotti del territorio come carni, formaggi e salumi tipico, con pane fresco preparato ogni giorno da noi.

Prediligo l'uso di carni frollate per esaltarne i sapori e rilassare le fibre per favorire la tenerezza della carne.

I nostri panini piacciono certamente ad una clientela giovanile, anche per il modo di presentazione e le logiche di consumo, ma vengono acquistati volentieri anche dalla fascia di clientela più matura che li richiedono con la modalità asporto.

Il nostro obiettivo è stato quello di differenziarci dal più diffuso panino realizzato in atmosfera controllata e anche da quelli offerti delle grosse catene che lavorano su un prodotto standardizzato, mentre noi andiamo a comporre una linea panini gourmet di alta qualità.

Come prepari il pane? Che caratteristiche ha questo pane ed il suo impasto?

È un tipo di pane che si basa su una ricetta tipica per hamburger. La mia ricetta si caratterizza per l'aggiunta di una farina composta da oltre 10 cereali, tra semi e farinacei. L'altra percentuale di farina è composta da grani 100% italiani di filiera controllata.

I grani utilizzati in queste farine sono ottenuti con grano lavato, e quindi garantiscono un chicco idratato più morbido e facile da macinare e un prodotto igienicamente più pulito e sicuro.

La composizione delle farciture è sempre pensata in base alle disponibilità delle materie prime a seconda della stagione, e con combinazioni diverse tra carne, pesce e verdure per garantire la giusta varietà dell'offerta. Tra gli altri usiamo gli hamburger di tonno e salmone, le carni di pollo allevato a terra di vacca sarda e bue rosso.



Hamburger Multicereali

650 gr miscela speciale con cereali
 350 gr tipo 00 100% grano italiano w180
 300 gr acqua (30%)
 250 gr latte (25%)
 50 gr olio evo (5%)
 20 gr zucchero (2%)
 20 gr sale (2%)
 40 gr lievito fresco (4%)

Tempi d'impasto:

5' I vel + 5' II vel (impastatrice spirale)
 8' I vel + 7' II vel (impastatrice tuffante)

Temp. Impasto finale: 27°C

Procedimento:

Iniziare l'impasto con farina, latte, acqua, zucchero e lievito.

A metà impasto aggiungere il sale, lo strutto e l'olio evo.

Lasciare riposare l'impasto per 15/20 min.

Spezzare da 120 gr e formare a tartina.

Far riposare ulteriori 20 min, schiacciarle e porle su teglie.

Lucidare con uovo e far lievitare in cella di lievitazione a 28/30 °C con umidità per circa 60 min.

Infornare con vapore a 240 °C per 12 min circa

Per la farcitura nome del panino "Su Preziosu" ca

150 gr reale di vacca sarda 60 giorni di frollatura

50 gr Panedda "formaggio a pasta filata"

60 gr bacon di mannale

15 gr spinacino novello

20 gr di cipolle in pastella

N1 uovo all'occhio di bue

Q.b salsa barbecue



Pizza "Tonda con Biga"

Biga:

2000 gr farina di grano tenero con germe di grano W 360/380

1000 gr acqua (50%) estate (45%)

20 gr lievito fresco (1%)

Impastare per 5 min. in 1° velocità ottenendo un impasto grezzo. Riporre la massa in un mastello oliato, coprire e per 16/18 ore lasciarlo a T°18°C.

Tempi d'impasto:

5' I vel + 5' II vel (impastatrice spirale)

8' I vel + 7' II vel (impastatrice tuffante)

Rinfresco:

Biga +

400 gr acqua (70% sul totale della farina)

46 gr sale (2,3% sul totale della farina)

40 gr olio evo (2% sul totale della farina)

14 gr malto (0,7% sul totale della farina)

NO lievito fresco di birra.

Procedimento (T impasto finale 22°C):

Mettere nell'impastatrice la biga, il malto, l'olio e $\frac{3}{4}$ dell'acqua (la rimanenza a filo da metà impasto).

Impastare quindi per 6/8 min. circa, aggiungere poi a pioggia il sale impastando per altri 3/5 min circa (l'importante è ottenere un impasto liscio ed omogeneo).

Far puntare in un mastello oliato per 40/50 min.

Spezzare del peso desiderato, formare.

Riporre le palline nelle vaschette e metterle direttamente in frigo a +2/3°C per altre 18/20 ore circa.

Toglierle dal frigo 1 ora circa prima dell'utilizzo.

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.

I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

Per il topping

Fior di latte

Asparagi selvatici

Pecorino al tartufo

Coppa di vacca

Olio evo





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

*Selezioniamo solo
la parte più tenera.*



Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Aprile è stato dedicato al nostro caro maestro pizzaiolo Alberto Buonocore, che esalta il gusto del nostro friariello dolce un po' amaro, con la sua pizza. A Napoli e in Campania "friarielli", a Roma "broccoletti", in Toscana "rapini" e in Puglia, "cime di rapa": diversa nel nome ma uguale nel gusto.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



Ma lo conosciamo il pane artigiano italiano?

di Giampiero Rorato

Ce lo presentano gli Ambassadeurs du Pain italiano, un'associazione che diffonde la cultura del vero pane italiano, delle sue materie prime e delle tecniche di produzione

Il valore culturale e qualitativo del pane artigianale, quello confezionato ogni notte da tanti bravissimi fornai in ogni parte d'Italia, è vanto e orgoglio della migliore tradizione italiana che, fortunatamente, continua. E ci sono diverse associazioni che sostengono la fatica dei panificatori artigiani, veri maestri di alta gastronomia, perché se manca il pane artigiano in un ristorante esso perde di qualità e non viene neppure

considerato dai seri critici gastronomici, come se manca in una casa, si sente che manca qualcosa d'importante. Fra le tante associazioni scriviamo in questo numero degli Ambassadeurs du Pain, associazione nata in Francia molti anni fa e diffusasi in Italia dal 2019, il cui scopo statutario è quello di trasmettere e promuovere l'evoluzione della professione, la ricerca di prodotti innovativi nel rispetto delle tradizioni e della qualità. Inoltre è

impegnata a garantire la trasmissione di conoscenze degli aspetti nutrizionali legati al pane e alla salute, lo sviluppo di competenze, il mantenimento del "know-how" e le motivazioni per i giovani, attraverso esempi di percorsi di carriera e di successi professionali. Gli Ambassadeurs du Pain si propongono ancora di dimostrare che il rispetto per la tradizione può essere costantemente combinato con la modernità dei materiali, delle tecnologie e degli obblighi sociali in permanente evoluzione, partecipando a quanto avviene per conservare al meglio il pane sulle tavole degli italiani. Poi c'è l'attività internazionale e, ogni anno, si tiene in Francia un'importante gara fra rappresentanti dei Paesi associati, occasione 'incontro fra le tante delegazioni per mettere a confronto esperienze, conoscenze, innovazioni relative alle materie prime e alle tecnologie operative. Quest'anno, ad ottobre, ci sarà a Nantes l'8° Mondial du Pain "Gusto e Nutrizione, per mettere a confronto la cultura professionale sia teorica che soprattutto pratica dei concorrenti, frutto di accurate selezioni, per quanto riguarda l'Italia, tra rappresentanze regionali, che si sono preparate per mesi, acquisendo anche più precise conoscenze sui vari tipi di lievito e le lievitazioni, sulle farine e sulle tecniche di panificazione. Lo scorso febbraio all'ultima selezione

erano presenti le squadre del Piemonte con Alessio Aimar dell'omonimo panificio di Carmagnola (TO); della Lombardia con Francesco Casati dell'omonimo Panificio di Brembate (BG) e per il Veneto Mirko Zenatti dell'omonimo Panificio di Sommacampagna (VR). Oltre a pani e dolci i tre finalisti italiani dovevano presentare alla Commissione giudicatrice un pezzo artistico, il cui tema era: "La storia, l'arte e la cultura italiane", dimostrando la propria abilità e il proprio buon gusto artistico. La Commissione giudicatrice era composta da professionisti di chiara fama, che hanno sviluppato nel corso della loro carriera, una comprovata esperienza nelle competizioni



A DESTRA
Piergiorgio
Giorilli



A SINISTRA
La Giuria col
team vincitore

Risparmio olio fino al 50%



Il filtraggio più innovativo al mondo
La qualità in tavola - il risparmio in cucina!

- ✓ fritti sempre perfetti
- ✓ rapido ammortamento
- ✓ facile, veloce e sicuro
- ✓ eco-friendly
- ✓ friggitrice pulite

DEMO GRATIS
nella tua cucina
tel. 0438 460235



www.vitoitalia.it

nazionali e internazionali: Mauro Pinel, socio fondatore della Divisione italiana degli Ambassadeurs du Pain, Settimio Tassotti, Ambassadeur du Pain e Christian Trione, Ambassadeur du Pain. Piergiorgio Giorilli, Responsabile e socio fondatore della Divisione italiana degli Ambassadeurs du Pain, è stato invece il Presidente di Giuria. Il lavoro della giuria è stato molto impegnativo ed ha dato il seguente risultato. Ciascuno dei tre concorrenti aveva con sé un commis e Silvia Ghione, commis di Alessio Aimar è stata premiata come “miglior commis”

Ed Alessio Aimar e Silvia Ghione hanno vinto il premio speciale per la “Miglior Viennoiserie, mentre il vincitore della selezione è stato il team composto da Mirko Zenatti e Nik Ma che rappresenterà l'Italia all'8° Mondial du Pain che si svolgerà a Nantes, dal 17 al 20 ottobre 2021

Raccontare questo evento significa anche lanciare un messaggio e l'ha fatto il Presidente della Divisione italiana degli Ambassadeurs du Pain, Piergiorgio Giorilli alla conclusione della selezione. Il pane italiano ha una grande varietà di tipologie, dall'Alto Adige alla Sicilia e alla Sardegna: un patrimonio da conservare aggiornandolo via via grazie a migliori materie prime e a



SOPRA
al centro
Zenatti
Mirko

più evolute tecnologie operative, ma questa evoluzione deve migliorare, mai peggiorare ciò che la tradizione ci ha tramandato,

L'Italia è la

“Terra del
pane”,

e ce lo hanno ricordato il capolavoro Pane nostro del grande intellettuale Predrag Matvejević (1932-2017), nato a Zagabria, cittadino italiano ad honorem. Pane nostro è un libro bellissimo in cui si legge che “Il pane è prodotto dalla natura e dalla cultura. È stato condizione di pace e causa di guerre, ed è pegno di speranza!”

E, da poco è uscito il numero zero di una ponderosa rivista “pantagruel”, edita da “La nave di Teseo”, tutta dedicata al pane, per ricordarci non solo questo fondamentale alimento, ma il carico di cultura, di religiosità, di saperi, di intelligenza, di capacità che c'è dietro ogni forma di pane artigiano. In questa linea operano gli Ambassadeurs du Pain, al servizio di una tradizione che caratterizza da sempre l'alimentazione italiana, come quella di altri Paesi.

SOTTO
Giuria - Settimio
Tassotti, Mauro
Pinel, Christian
Trione





Pizza alla Romana con Crusca GranEssere



CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Grazie a questa ricetta è possibile ottenere una Pizza alla Romana ad elevata idratazione, molto leggera, saporita e digeribile, grazie all'elevato apporto di fibre contenute nella **Crusca GranEssere®**.

TIPOLOGIA DI IMPASTO

Impasti indiretto con biga e lievito di birra.

INGREDIENTI

Cosa serve	Quantità	% su Farina tot.	% su Farina di rinfresco
Farina Caprì 350 (biga)	5.000 g	45,0%	
Acqua per la biga	2.250 g	0,8%	
Lievito per la biga	40 g	20,0%	
Farina Caprì 350 (rinfresco)	1.000 g	5,0%	
Crusca	300 g	60,0%	
Acqua (prima parte)	1.350 g		1,0%
Lievito di birra fresco	10 g	2,0%	
Sale	120 g	16,0%	
Acqua (seconda parte)	960 g	4,0%	
Olio EVO	240 g		
Totale impasto	11.270 g		

PROCEDIMENTO

1. Impastare la biga fino ad ottenere una massa grezza e poco coesa.
2. Lasciar riposare la biga per 18 ore a 18°C in cella, oppure per 24 ore a 4°C.
3. Impastare in prima velocità tutta la biga con la farina del rinfresco, la crusca e la prima parte di acqua.
4. Aggiungere il lievito.
5. Attendere qualche minuto, quindi aggiungere il sale.
6. Passare in seconda velocità ed aggiungere, un po' alla volta, la seconda parte di acqua e l'olio.
7. Lasciar riposare l'impasto in massa per 40 minuti, quindi spezzare e formare palle da 1.100 g (si otterranno 11 pezzi).
8. Lasciar lievitare per un'ora a temperatura ambiente e, successivamente, stendere l'impasto.
9. Infornare in forno statico a 280°C per 12 minuti circa.

CONSIGLI



- Nel caso di lievitazioni più lunghe (4 - 6 ore) si può omettere l'aggiunta del lievito nel rinfresco.
- Le tempistiche di impasto dipendono dalla quantità dello stesso rispetto alle dimensioni dell'impastatrice, evitando di surriscaldare l'impasto adottando tempi troppo lunghi.
- Per manipolare al meglio un impasto così idratato è consigliabile ungere o bagnarsi le mani.
- Per ottenere una pizza più croccante si può eseguire una seconda cottura per 4 minuti, a 280°C, dopo aver lasciato raffreddare la pizza per almeno 30 minuti.

CHI LEGGE IL TITOLO, SI
DOMANDA SUBITO A CHI O
A COSA SI POSSA RIFERIRE.
EROI DI GUERRA, PAPI E DOGI,
STATISTI, LETTERATI E POETI,
ATTORI FAMOSI ED ASSI DELLO
SPORT?

Genovese Storico

di Virgilio Pronzati

Niente di tutto questo. Storico si riferisce al Basilico Genovese coltivato da alcuni secoli nell'area vocata della delegazione genovese di Prà e dintorni. A conferma della notorietà del Basilico Genovese insignito da anni della prestigiosa DOP, basta domandare ai genovesi (oggi, non solo) da dove proviene il miglior basilico per fare il pesto, il 99% vi risponderà che nasce a Prà. Uno dei rari casi dove il soggetto è profeta in patria. A ufficializzare e promuovere la nascita del brand Genovese Storico, il Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP presieduto da Mario Anfossi, e diretto da Giovanni Bottino e dalla segretaria Elisa Traverso. Iniziativa realizzata in streaming lo scorso 4 marzo nella prestigiosa sede della Regione Liguria, con la regia di Linda Nano (manager per M.A.D.E ed esperta del mondo enogastronomico), che ha visto e coinvolto noti personaggi della

tv e della stampa nazionale nel campo dell'enogastronomia. Un mix vincente iniziato col suggestivo racconto del grande Pino Petruzzelli sui basilicoltori genovesi, veri e propri equilibristi delle serre. Dalla sala dei liguri della Regione, quattro interventi sul tema. Giovanni Bottino ha rimarcato l'utilità dell'ulteriore valorizzazione del Basilico Genovese DOP della storica area di produzione genovese, sia per incrementare l'adesione dei piccoli produttori locali alla DOP, che di dare vita ad una filiera corta di eccellenza a tutela dei piccoli produttori e mirata a nuove aree di mercato, in particolare ai professionisti della ristorazione e al settore Ho.Re.Ca.. Elisa Traverso ha trattato l'importanza dello sviluppo e realizzazione dei progetti di promozione e comunicazione della filiera agricola su fondi UE e sistemi di qualità delle culture, in particolare del



Basilico Genovese DOP, dandone i dati della superficie coltivata e la relativa produzione. Linda Nano ha illustrato al meglio i molteplici fattori che globalmente danno grande immagine e concretezza alle finalità del progetto, spaziando dalla valorizzazione paesaggistica, tutela e salvaguardia del territorio, alla produzione agroalimentare ed enogastronomica di elevata qualità, sicuro volano per incrementare il turismo e l'economia del Genovesato e non solo. Mentre Roberto Panizza oltre ad essere l'ideatore e presidente del Campionato del mondo di pesto al mortaio, con la sua azienda Rossi 1947 è partner del progetto, essendo la parte produttiva e commerciale dei prodotti derivati dal Basilico Genovese DOP, in primis il Pesto genovese fresco (e a lunga conservazione). Un ruolo importante nella valorizzazione, diffusione e la vendita del prodotto. Dai collegamenti esterni, per le istituzioni, l'intervento dell'Assessore al Commercio e al Centro storico del Comune di Genova Paola Bordilli; mentre per la stampa, Elsa Mazzolini direttore di La Madia Travelfood, ha parlato della storicità del basilico genovese e, per il pesto, citando due maestri come Ferrer Manuelli e Luigi Veronelli. Di seguito altri commenti di

Lorenza Vitali (Witaly), Luigi Cremona (Porzioni Cremona) e Simona Vitali (Cucina e Sala). Direttamente dalle rispettive serre, la testimonianza dei basilicoltori Chiara (nipote di Francesco) Ratto, Roberto Casotti e Ruggero Rossi. Infine, per la parte gastronomica, i valenti chef Ugo Alciati (chef del famoso ristorante stellato Guido, oggi nella tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba), Peppe Guida (Stella Michelin all'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense) e il noto pizzaiolo Gino Sorbillo, hanno realizzato col Basilico Genovese DOP, inediti e golosi piatti degustati e commentati dai giornalisti enogastronomi Antonella Amodio, Marco Colognese e Vincenzo Pagano.

Produzione di Basilico Genovese DOP

Anno	Quintali	Bouquet
2015	42.908,21	992.753,00
2016	37.226,24	980.986,00
2017	49.804,59	956.454,00
2018	62.260,79	1.005.493,00
2019	54.943,26	1.022.404,00

SOTTO
Serre e
produttori
Genovese
storico



La ricetta del Pesto



**Consorzio di Tutela
del Basilico Genovese DOP**

informazioni: info@basilicogenovese.it

*Realizzata e registrata da Virgilio
Pronzati e Luigi Barile, utilizzata nei
Corsi per degustatori di pesto promossi
dalla Provincia di Genova*

DOSI E INGREDIENTI PER 1 KG:

30% di Basilico Genovese DOP (di Prà o d'altre località della Liguria); 2-3% di aglio di Vessalico (comune in provincia d'Imperia); 10-12% di pinoli di Pisa prima scelta; 22% di Parmigiano Reggiano Dop minimo di 36 mesi grattugiato; 5% di Pecorino Sardo Dop di 15 mesi grattugiato; 1,5-2% di sale grosso marino; 24-26% di olio extravergine Riviera Ligure Dop (dolce e maturo).

PREPARAZIONE: togliere le foglie di basilico dalle piantine, lavarle e farle asciugare su carta assorbente o nella centrifuga, facendo attenzione a non schiacciarle. Porre l'aglio già mondato nel mortaio, pestarlo col pestello d'olivo o di frassino fin tanto da ridurlo in poltiglia, unire i pinoli e pestare, amalgamando così i due ingredienti. Unire il basilico e il sale e schiacciare - senza più pestare - a lungo roteando col pestello, mentre con l'altra mano si fa girare il mortaio nel senso opposto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e, sempre, roteando, incorporare l'olio versato a filo. Se il pesto fosse troppo denso, diluirlo con un cucchiaino d'acqua calda della cottura della pasta.

AVVERTENZE: le foglie, necessariamente asciutte, non devono minimamente essere stropicciate, perché le vescicolette contenenti gli oli essenziali posti sulla pagina superiore della foglia, rompendosi, provocano un'ossidazione del colore e degli aromi, rendendo prima il pesto verde sbiadito-marrone o verde scuro, e poi con note verde-nero, dall'aroma solamente erbaceo. Il pesto fatto nel frullino elettrico, a parte che viene una salsa emulsionata simile ad una crema, scaldandosi per l'alta velocità si ossida in parte anch'esso e fa quintuplicare l'effetto piccante dell'aglio conferito dall'allicina (solfo di zolfo). Il mortaio era e deve rimanere un attrezzo di cucina, poiché l'aglio pestato nel mortaio non si scalda; inoltre il sale messo assieme alle foglie di basilico, sotto l'azione roteante del pestello, le sminuzza finemente e, essendo il sale igroscopico, ne rallenta l'ossidazione.

I pinoli, considerandoli un'aggiunta fatta verso la fine del 1800, possono essere anche facoltativi, benché aggiungano morbidezza per il contenuto di alcuni acidi grassi, che si trovano anche nell'olio extravergine di oliva. Obbligatorio invece l'aglio, che trova perfetta armonia col basilico genovese. Chi lo toglie (Dio lo punisca) abbia l'onestà di non chiamarlo più pesto, ma semmai salsa al basilico. Infine, perché l'olio deve essere maturo e dolce? Semplice: l'olio oltre a far da solvente per le sostanze aromatiche, conferisce il perfetto amalgama, esaltando l'aroma del basilico e attenuando il piccante dell'aglio.

IN FOTO
Sorbetto
alciati



Foto: Studiowiki (4)
e Claudia Paracchini (1)

ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

&

DR. SCHÄR
Tel. +39 0473 293 595,
foodservice.it@drschaer.com



By Antonio
Sorrentino

Gluten
FREE

TEMPI DI PREPARAZIONE

preimpasto + 4 ore circa

INGREDIENTI BASE PER 6 PIZZE NAPOLETANE GRANDI

1000 g **Pizza Mix Schär**
900 g acqua fredda a 4°C
10 g lievito di birra fresco
o 3,5 g lievito secco
40 g di sale fino marino
50 g di olio di semi di mais
Farina di riso Schär per la stesura



PER LA GUARNIZIONE

500 g di fior di latte
600 g salsiccia napoletana
300 g asparagi freschi
100 g datterini gialli demi-sec
200 g ricotta di bufala dop
basilico fresco
60 g di olio extravergine di oliva (EVO)

www.schaer-foodservice.it

ASPARAGIOTTA

Pizza fior di latte, salsiccia, asparagi,
ricotta di bufala, datterini gialli

1. STEP: Ingredienti pre-impasto liquido: giorno prima

900 g acqua fredda a 4°C / 0,500 kg **Pizza Mix Schär** / 10 g lievito di birra fresco o 3,5 g lievito secco

PREPARAZIONE: pre-impasto liquido: giorno prima

Impastare in planetaria con paletta in prima velocità per circa 3 minuti, ovvero per il tempo minimo necessario per sciogliere il lievito e stemperare il **Pizza Mix Schär**. Mettere l'impasto in una scodella e coprirlo con pellicola; bucare leggermente la pellicola e mettere in frigo lasciando fermentare a 7°/8°C gradi per 12 ore.

2. STEP: Ingredienti impasto generale

Tutto il Pre-impasto liquido
0,400 kg **Pizza Mix Schär** / 40 g sale fino marino / 50 g di olio di semi di mais

PREPARAZIONE impasto generale

1. STEP: mettere in planetaria tutto il preimpasto utilizzando la paletta, aggiungere la farina e far girare velocemente per 4 minuti.

2. STEP: a 4 minuti aggiungere tutto il sale a pioggia.

3. STEP: a 5 minuti attivare la 2° velocità e versare lentamente tutto l'olio.

In totale la lavorazione non deve superare i 10 minuti.

Spegnere e lasciare riposare per 5 minuti. Trasferire l'impasto in un contenitore dedicato e far riposare per almeno 2 ore con coperchio. Suddividere in pagnotte di circa 320 g, metterle in un contenitore leggermente infarinato con **Farina di riso Schär** e coprire con altra tavola. Far riposare per 2 ore. Nel frattempo tagliare fior di latte a filettini, sbriciolare la salsiccia, tagliare e pulire gli asparagi.

PREPARAZIONE DEL FORNO:

forno a legna dedicato al gluten-free a temperatura 380°C.

STESURA: prendere delicatamente un panetto lievitato dal contenitore, passarlo velocemente nella **Farina di riso Schär** e metterlo sulla pala leggermente infarinata. A mani unite, spingere con le dita dal centro verso l'esterno, in modo che i gas si concentrino nel bordo, formando il cornicione.

GUARNITURA: versare al centro il fior di latte tagliato a filetti e spargerlo a un dito dal cornicione, aggiungere la salsiccia, gli asparagi e un filo di olio EVO.

COTTURA: impalare la pizza con pala di alluminio dedicata e poi infornare facendo scivolare velocemente la pizza sul piano refrattario e far cuocere per 120 secondi. Sforare e completare con quenelle di ricotta e i datteri gialli demi-sec.

DAL NOSTRO
MONDO

IL Prosciutto di Parma ed il Consorzio di Tutela

Il Prosciutto di Parma (dal latino perexsuctum, letteralmente asciugato) è un prodotto sano e genuino. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi e il risultato è un prodotto gustoso e completamente naturale. Alla coscia di maiale e al sale si aggiungono altri due ingredienti: il tempo e il vento delle colline parmensi. L'unicità di questo territorio - un'area estremamente limitata della provincia di Parma - è proprio quella di avere le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale, che darà quell'inconfondibile dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma. Un

prodotto DOP estremamente controllato, legato a un lungo e rigido iter produttivo che si conclude con un attento esame e con la corona ducale impressa a fuoco. Questa marchiatura è il segno inconfondibile che lo contraddistingue; un'offerta di garanzia e sicurezza per il consumatore, che certifica l'assoluta eccellenza e genuinità del prodotto.

Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce per garantire la dolcezza inconfondibile del Prosciutto di Parma. Perseguendo questa finalità, ha dettato alle aziende produttrici una precisa metodologia nel pieno rispetto della tradizione: il Prosciutto di

Parma deve superare con successo tutte le fasi di produzione che si concludono con un attento esame. Una condizione essenziale per ottenere il Prosciutto di Parma è che l'intera lavorazione avvenga in "zona tipica": un'area estremamente limitata che comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 Km. da questa, fino ad un'altitudine di m. 900, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. Solo in questa area hanno luogo tutte le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura, ossia la stagionatura naturale che darà dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma. L'aria delle colline parmensi è profumata: il vento marino della Versilia, una volta acquistato l'aroma delle pinete, si strofina contro i monti carsici della Cisa, perdendo tutto il salmastro, e infine si rotola sul profumo dei castagne; un'aria asciutta quindi, ideale per la stagionatura dei Prosciutti.





Fasi di produzione

Isolamento

Quello che viene selezionato per il Prosciutto di Parma è un maiale tutto speciale: nato e allevato in 10 regioni del Centro-Nord Italia, esclusivamente di razza Large White Landrace e Duroc, alimentato con cibi di qualità (granoturco, orzo, siero derivato dalla produzione del Parmigiano), di oltre 9 mesi d'età e pesante mediamente 160 Kg. Solo in presenza di questi requisiti, certificati dalla documentazione e dal tatuaggio apposto dall'allevatore, può essere introdotto nel circuito del Parma.

Raffreddamento

La coscia fresca riposa per 24 ore in apposite celle di raffreddamento fino a raggiungere una temperatura di 0 C°, in modo che la carne si rassodi con il freddo e possa essere rafilata più facilmente.

Durante la fase di raffreddamento il prodotto subisce un primo calo di peso di circa l'1%. Le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Rifilatura

Serve a conferire al Prosciutto di Parma la caratteristica forma tondeggiante. La rifilatura si esegue asportando parte del grasso e della cotenna, per un motivo anche tecnico, in quanto favorisce la successiva salagione.

Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per un 24% del suo peso; durante questa operazione le cosce che presentino imperfezioni anche minime vengono scartate.

Salagione

La salagione avviene in maniera diversificata: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale asciutto. Questa operazione è estremamente delicata e deve essere effettuata su cosce a temperatura giusta e uniforme; una coscia troppo fredda infatti assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento. La coscia viene poi posta in cella frigorifera a una temperatura compresa tra 1 e 4 C°, con l'80% circa di umidità. Dopo una settimana di permanenza in questa cella, detta 'di primo sale', viene ripresa, pulita dal sale residuo e infine sottoposta a una leggera passata di sale, per poi tornare

in una nuova cella frigorifera, detta 'di secondo sale', e restarvi dai 15 ai 18 giorni, secondo il suo peso. Al termine di questo periodo di salagione la perdita di peso è di circa il 4%, poiché la carne cede parte della sua umidità, assorbendo lentamente il sale.

Riposo

Eliminato il sale residuo, la coscia rimane per periodi variabili da 60 a 80 giorni in un'apposita cella detta 'di riposo', con una umidità circa del 75% e temperatura tra 1 e 5 C°.

Durante questa fase deve 'respirare' senza inumidirsi né seccarsi troppo. Il ricambio dell'aria nelle celle è molto frequente. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare, e il calo di peso nel riposo è pari all'8/10% circa.

Lavatura e Asciugatura

La coscia viene poi lavata con acqua tiepida per togliere eventuali cristalli di sale o impurità. L'asciugatura avviene usufruendo delle condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi 'asciugatoi' in cui vengono debitamente sfruttati i movimenti convettivi dell'aria.

Pre-stagionatura - Toelettatura

Appesi alle tradizionali 'scalere', i prosciutti si asciugano naturalmente in stanzoni con finestre contrapposte. Le finestre vengono aperte a seconda delle condizioni dell'umidità interna, sia rispetto all'umidità climatica esterna che a quella del prodotto. Questa operazione deve permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante. Il calo di peso in questa fase è pari a 8/10%.

Sugnatura

La parte muscolare scoperta viene ricoperta di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di un po' di sale e di pepe macinato e talvolta farina di riso. La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli

DAL NOSTRO MONDO

strati muscolari superficiali evitando un asciugamento troppo rapido rispetto a quelli interni, pur consentendo un'ulteriore perdita di umidità. La sugna non è considerata un ingrediente dalla legislazione italiana, trattandosi di un prodotto della macellazione, quindi completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

Stagionatura

Al 7° mese, il Prosciutto viene trasferito nelle "cantine" dello stabilimento obbligatoriamente ubicato nella zona tipica di produzione, dove le particolari caratteristiche ambientali hanno una loro influenza nel corso della stagionatura, durante la quale avvengono anche importanti processi biochimici ed enzimatici, e insieme determinano il caratteristico profumo e il sapore del Prosciutto di Parma. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa.

Sondaggio

Al termine del processo di stagionatura si effettuano le operazioni di sondaggio, un esame di tipo olfattivo che vede la penetrazione in vari punti della massa muscolare di un ago di osso di cavallo, materiale che ha la particolarità di assorbire gli aromi del prodotto e poi riprenderli con grande rapidità. L'ago viene "annusato" da esperti addestrati a riconoscere e valutare le caratteristiche olfattive, per stabilire il buon andamento del processo produttivo e il rispetto della peculiare dolcezza.

Marchiatura

Trascorsi un minimo di dodici mesi, e dopo appositi accertamenti effettuati da ispettori esterni, viene apposto il marchio a fuoco della corona a 5 punte che identifica il Prosciutto di Parma e garantisce il rispetto assoluto del metodo tradizionale di lavorazione.



Una firma inconfondibile: come riconoscere il Prosciutto di Parma

La "corona" impressa a fuoco che contraddistingue il Prosciutto di Parma non è l'unico marchio presente sulla cotenna del prosciutto. La qualità del prodotto DOP è garantita dalla "firma" lasciata da ogni componente della filiera, in modo che si possa in qualsiasi momento risalire e verificare tutti i passaggi della catena produttiva. Un attento esame rivelerà quindi tutto il percorso di ogni singola coscia.

Uno speciale tatuaggio indelebile è posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice di identificazione ed il mese di nascita dell'animale.

Il macello, che "collauda" ogni singola coscia fresca, appone poi un timbro a fuoco. Esso individuerà permanentemente la coscia per mezzo della sigla PP Prosciutto di Parma e l'identificativo dello stabilimento di macellazione.

Mese e anno d'inizio della stagionatura sono riportati a rilievo, insieme alla sigla C.P.P. - Consorzio del Prosciutto di Parma - nel sigillo metallico costituito da una corona circolare.

Al termine di questo lungo processo di certificazione, dopo un attento esame che verifichi la regolarità delle fasi precedenti e il raggiungimento dei requisiti organolettici inconfondibili e peculiari del Prosciutto di Parma, viene apposto il marchio a fuoco costituito da una corona a 5 punte con base ovale in cui è inserita la scritta PARMA e, sottostante, la sigla che identifica l'azienda presso cui è stata effettuata la lavorazione.

Per la presentazione, il Prosciutto di Parma va preparato in modo giusto. Tolta la cotenna, va sgrassato secondo gusto ed esigenza. Non va però eliminato tutto il grasso prima di tagliarlo. Aiuta a conservare il sapore inconfondibile del Parma: e per chi preferisce poco grasso, consigliamo di lasciarne almeno la metà.

Le prime fette devono essere prese dal lato fino a quando si raggiunge l'osso. E disossarlo sarà un importante procedimento, con un rituale che richiede cura e attenzione.

Il Prosciutto di Parma va sempre tagliato con l'affettatrice. E ogni fetta deve essere sottile al punto giusto, con lo spessore di un foglio di carta. Solo così si valorizzano dolcezza e unicità di gusto.

Chiedete che venga affettato al momento davanti a voi: se affettato ore prima e non conservato in modo appropriato (i.e. sottovuoto) può perdere parte del suo gusto o addirittura deteriorarsi.



Alta Cucina



**I DATTERINI GIALLI.
SCELTI PER DIVENTARE
CIRIO ALTA CUCINA.**

I Maestri della ristorazione sanno che **Cirio Alta Cucina** offre solo il pomodoro italiano per eccellenza. Scegliendo **I Datterini Gialli**, in succo e al naturale, porti nella tua dispensa un ingrediente di assoluta qualità, dolce e polposo per natura, maturato al caldo sole del Sud Italia.



cirioaltacucina.it

DAL NOSTRO MONDO

Come conservarlo

Disossato e confezionato, il Prosciutto di Parma può essere conservato fino a 6 mesi in locale opportunamente refrigerato tra i 4 e 8°C.

Solo il Prosciutto di Parma con l'osso può essere appeso. In questo caso, la conservazione prevede altri tempi: fino a 12 mesi, in ambiente con temperatura tra 17 e 20°, una volta iniziato, si potrà conservare in frigorifero per un mese, con l'accortezza di ricoprire la parte tagliata con una pellicola trasparente.

Aspetti organolettici e nutrizionali

Il Prosciutto di Parma ha una combinazione bilanciata di caratteristiche organolettiche e proprietà nutrizionali. Grazie ai pochi grassi, a molti sali minerali, alle vitamine e proteine facilmente digeribili, risulta un alimento adatto a tutti, compresi bambini, anziani e sportivi. È altamente digeribile grazie al contenuto di proteine di ottima qualità e la naturale proteolisi che avviene durante la stagionatura (la scomposizione delle proteine in molecole più piccole e in singoli aminoacidi). Aiuta gli sportivi grazie all'azione detossificante e anti-fatica degli aminoacidi liberi (che costituiscono più del 20% della quota proteica totale) e concorrono alla riparazione del danno muscolare dovuto all'usura che il muscolo subisce durante il movimento. Aiuta a combattere e inibire l'azione dei radicali liberi, principale causa di invecchiamento e malattie degenerative, e a ripristinare l'equilibrio fisiologico dell'organismo, grazie alla presenza di antiossidanti naturali come la vitamina E e il selenio. Protegge dalle patologie cardiovascolari grazie all'elevato contenuto di acidi grassi insaturi (64,9%), quei grassi buoni che fanno bene alla salute, come l'acido oleico (45,8%), un grasso monoinsaturo contenuto anche nell'olio di oliva. Mangiare Prosciutto di Parma vuol dire contribuire al raggiungimento dei livelli giornalieri di assunzione raccomandati (RDA) di vitamine del gruppo B, ma anche fornire una buona quota di preziosi minerali ad alta biodisponibilità ossia facilmente assorbibili dall'organismo, come ad esempio il ferro.

IL Consorzio

Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce nel 1963 per tutelare e valorizzare in tutto il mondo il Prosciutto di Parma e offrire ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto. Da allora, è impegnato in numerose attività tra cui:

- Gestione e salvaguardia del disciplinare produttivo depositato presso l'Unione Europea per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta del "Prosciutto di Parma"
- Gestione della politica economica del comparto, inclusa la formulazione di strategie, indirizzi, politiche macro-economiche per il settore del Prosciutto di Parma
- Protezione della denominazione "Prosciutto di Parma" e del relativo marchio (Corona ducale) in tutto il mondo e a reprimere ogni utilizzo illecito
- Vigilanza sulla corretta osservanza delle disposizioni di legge
- Promozione e valorizzazione del prodotto in Italia e nel mondo
- Assistenza alle aziende associate al fine di agevolare e migliorare la produzione e la commercializzazione in Italia e all'estero del Prosciutto di Parma.

Oggi può contare su un'organizzazione di 140 aziende, tutte situate nella zona tipica di produzione, che continuano a utilizzare e custodire il metodo tradizionale di lavorazione seguendo lo stesso disciplinare produttivo depositato all'Unione Europea.

Panino con Prosciutto di Parma, ricotta, frutta e miele

Ingredienti per 4 persone

- 1 ciabatta
- 1-2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 225 g di ricotta
- 2-3 fichi tagliati a fettine
- 1 pesca noce snocciolata e tagliata finemente
- 4 cucchiaini di sciroppo d'acero o di miele d'acacia
- Pepe nero per insaporire
- 8-12 fette di Prosciutto di Parma

Tagliare la ciabatta a metà, condire con un po' di olio d'oliva e poi spalmare la ricotta in abbondanza sul pane. Adagiare i fichi e le fette di pesca noce sopra alla ricotta, poi versare un cucchiaino di sciroppo d'acero o di miele sulla frutta. Insaporire con un po' di pepe nero appena macinato. Aggiungere due o tre fette di Prosciutto di Parma e servire immediatamente.





PinsaStyle ai cereali

Pinsa croccante, fragrante e ricca di fibre grazie ad un mix esclusivo composto da 9 cereali e semi di lino.



Scopri su
www.greci.com
la ricetta della Pinsa
con Crema scamorza,
Shiitake e Pomodori rustici.

Fave di Tonka

B

di Giampiero Rorato

*Una spezia che regala
un sentore fruttato,
principalmente floreale,
nella zona dolce della
gamma delle spezie*



Il nostro viaggio nel mondo delle spezie usate in gastronomia (e spesso anche in profumeria e medicina) ci fa spesso incontrare dei prodotti sconosciuti ai più, anche perché ricercati e usati principalmente da cuochi sperimentatori, magari reduci da viaggi nei luoghi dove oggi si producono e si usano.

In questo mese presento una spezia non molto diffusa, anche perché contiene una sostanza, la cumarina, che può provocare danni al fegato, tanto che negli USA questa spezia è vietata nei cibi e nelle bevande dal 1954, ma un pizzico cosperso in cottura è considerato senza rischi.

Perché allora ci sono diversi cuochi, anche famosi, che la usano? Evidente c'è un buon motivo, infatti questa spezia ha un profumo ricco, avvolgente, vanigliato con un sentore appena pronunciato di caramello. Sapore assimilabile a quello delle mandorle, con aromi non comuni, speziati e affumicati insieme. È, dunque, la sua originalità e l'unicità che la fa preferire per preparare e servire ai clienti dei piatti dai profumi e dai sapori unici e inaspettati.



I semi

Col nome di "fave di Tonka" si intendono i semi dell'albero del cimarù, originario dell'America centro-meridionale. Tonka è il nome con cui quest'albero veniva chiamato dagli antichi abitanti della Guinea francese nella loro lingua Galibi. Il nome scientifico è *Dipteryx odorata*, che, adulta, raggiunge i 25-30 metri di altezza e il diametro del tronco supera il metro e produce frutti che sono simili a quelli del mango e contengono un seme scuro simile a un dattero, che è poi quello che conosciamo come fava di Tonka o fave tonca.

IL GUSTO DELLE SPEZIE

Pare che i pipistrelli siano molto ghiotti di questi frutti e, quelli che restano, vengono raccolti e i semi dapprima essiccati poi messi a bagno per 24 ore nel rum o comunque in alcol prima di essere nuovamente essiccati. Durante questa fase, si crea sulla superficie una patina bianca, identificata per la prima volta nel 1820 come cumarina. Rimessi dunque ad essiccare, diventano di color nero, rugoso e a forma di mandorla. I semi contengono glicosidi cumarinici che conferiscono un profumo che Caz Hildebrand, designer e scrittrice londinese, studiosa delle spezie, ha definito "ipnotico" "tra il fieno dolce e una fortissima vernice per mobili".



L'Habitat

La *Dipteryx odorata* cresce negli stati più umidi e boschivi del Brasile come Mato Grosso, Pará e Amazonas e ancora in Guyana francese, in Venezuela e fino alla Colombia e al Perù. Viene coltivato anche a Trinidad e Tobago e in stati africani come Kenya e Nigeria.



Gli usi

In passato questa spezia era usata per aromatizzare il tabacco da pipa ed anche nella preparazione di profumi, ma il suo impiego attuale è soprattutto - ma non solo - in gastronomia. Ci sono cuochi che grattugiano le fave sui dessert, nelle creme, nell'impasto delle torte, nei gelati e nei biscotti ed è sufficiente una piccola quantità per cui con una sola fava si possono ottenere diversi utilizzi.

Grazie a un aroma intenso e dolce viene abbinata con ottimi effetti alla vaniglia, alla cannella, allo zafferano.

Oltre che in gastronomia questa spezia ha altri usi interessanti. Ad esempio, l'essenza assoluta di tonka è molto pregiata in profumeria e trova buon impiego anche in aromaterapia come antispasmodico e antinfiammatorio, e anche per trattare problemi alle articolazioni.

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

**SILVER
SPITFIRE®**
NEW GENERATION

**GOLD
SPITFIRE®**
NEW GENERATION

SPITFIRE®
NEW GENERATION

SPITFIRE®
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA



**INCONTRO,
CONFRONTO,
CONDIVISIONE.**

Questi principi, da sempre, sono alla base dell'organizzazione del Campionato Mondiale della Pizza. Consapevoli che non sia ancora arrivato il momento per invitarvi con serenità ad un evento che da sempre accoglie persone da tutto il mondo, abbiamo deciso di rinviare ufficialmente l'edizione 2021 del Campionato al 5-6-7 aprile 2022.

**NELL'ATTESA DI
INCONTRARVI NUOVAMENTE,
ABBIAMO TANTE NOVITÀ
PER VOI!**



Vuoi condividere il tuo amore e la tua passione per la pizza?
Essere pubblicato nel sito con i colleghi da tutto il mondo?
Ottenere una delle 30 iscrizioni gratuite al Mondiale 2022?

Iscriviti a

PIZZA WORLD SHARING!

L'evento digitale per i
professionisti della pizza.

È gratuito ed aperto a tutti!

#share your pizza

DAL **20**
APRILE
2021

INFO E ISCRIZIONI

www.campionatomondiale dellapizza.it
info@campionatomondiale dellapizza.it





Gli aceti di alta qualità

*Nella vasta
gamma di aceti
ci sono delle
specialità molto
apprezzate dai
grandi chef e dai
gourmet*

di Giampiero Rorato

Abbiamo visto e conosciuto nei mesi precedenti gli aceti “balsamici”, sia quelli tradizionali di Modena e Reggio, sia quelli che non possono fregiarsi della qualifica di “tradizionali”, che, in diversi casi, non sono qualitativamente inferiori ai precedenti, solo non seguono scrupolosamente il disciplinare consortile, ma raggiungono il risultato attraverso qualche ritocco tecnico aziendale.

Già dai primi due precedenti articoli si è capito che gli aceti “balsamici” non sono

tutti uguali, anche perché degli aceti non autorizzati a definirsi “aceto balsamico”, comunque qualitativamente eccellenti, devono presentarsi sul mercato con altro nome (abbiamo visto, ad esempio l'Asperum prodotto in Friuli Venezia Giulia).

Questi aceti, prodotti in altre zone d'Italia, sono necessariamente prodotti con mosti ottenuti da uve diverse rispetto a quelle del balsamico di Modena, attingendo alle uve del proprio territorio, quindi, se prodotto in Friuli Venezia Giulia, attinge alle uve prodotte in quella regione.

Aceti di alto pregio

In questo mese ci soffermiamo su aceti di alta qualità prodotti da diverse aziende vitivinicole italiane, per allargare la gamma delle proprie offerte. Chiaramente non si tratta, in questi casi, di aceti prodotti in velocità, come spesso avviene per gli aceti cosiddetti industriali, che si acquistano nei supermercati anche a meno di un euro il litro e di cui scriveremo il prossimo mese, bensì di aceti del tutto particolari, qualitativamente pregiati, molto apprezzati dagli intenditori.

Naturalmente questi aceti davvero speciali non sono tutti uguali, né prodotti allo stesso modo e, per fare un esempio

che ci sembra molto significativo, racconto qui come lo prepara una primaria azienda vitivinicola veneta, partendo da uve di Cabernet, accennando anche a possibili varianti operative (non tutte le aziende acetificano allo stesso modo). Nell'azienda che ho visitato c'è la meditata preferenza di un'uva ottenuta da un vitigno di origine francese (a sua volta lontanamente derivato da un vitigno importato dalle legioni di Giulio Cesare oltre due millenni or sono), presente nel Veneto Orientale dalla fine dell'800 e diffusosi soprattutto dopo la prima guerra mondiale.

Sottolineo questo perché, dopo un così lungo tempo il vitigno si è acclimatato nel nuovo habitat, ha assunto nuove caratteristiche, differenziandosi dai fratelli rimasti nelle vigne di Bordeaux e della Valle della Loira.

Come produce il proprio aceto

l'azienda veneta che ha suscitato il nostro interesse?

Le uve di Cabernet vengono vendemmiate a piena maturazione e vinificate con grande cura come se si dovesse ottenere poi un grande vino da bottiglia. Ed è proprio una scrupolosa lavorazione in fase di pigiatura e fermentazione la premessa indispensabile per ottenere un aceto pieno e fragrante.

Dopo le operazioni iniziali, come si fa per tutte le produzioni di pregio, il vino fresco viene immesso in fusti d'acciaio dove rimane a maturare per 8-10 mesi dopodiché viene trasferito nell'acetaia. E qui inizia una sua nuova vita. L'acetaia, infatti, è un settore a sé della cantina, ben separato e lontano dalle altre botti e qui, nel silenzio e nell'oscurità, immesso nei nuovi serbatoi, preferibilmente in legno, il vino inizia a trasformarsi in aceto, utilizzando l'antico metodo a truciolo.

Il metodo a truciolo

I nuovi serbatoi sono, come detto, in legno, modificati all'interno, in genere con dei ripiani a griglia sui quali vengono disposti dei trucioli, materiale poroso che sono un ottimo supporto ai batteri acetici, oppure i trucioli possono essere sul fondo e ci sono operazioni complesse per far sì che tutto il vino sia attaccato dai batteri acetici e, per ottenere un aceto di alta qualità, ogni azienda si regola come ritiene meglio secondo scelte dettate dall'esperienza, generalmente tenute segrete. I serbatoi lignei hanno nella parte alta delle loro pareti dei fori attraverso i quali entra l'ossigeno necessario per far vivere i batteri. Quando il vino, nel nostro caso il Cabernet - ma potrebbe essere anche un altro vino rosso di alta qualità - è diventato aceto, questo viene nuovamente trasferito in botti di rovere dove viene lasciato ulteriormente maturare per affinarne gli aromi.

Il Mastro Acetaio sa bene i tempi giusti per i vari trasferimenti ricordati ed opera con consumata perizia, data anche dall'esperienza, poiché non tutti gli anni le uve sono uguali e danno mosti uguali, per cui, volendo ottenere un prodotto di alta qualità, serve professionalità, esperienza e grande passione.



L'aceto superiore di vino Cabernet



Quando l'aceto ha raggiunto la maturità, il grado acetico voluto (ad es. 7,5%) e gli aromi desiderati, è arrivato anche il momento di esaminarlo, guardarlo, assaggiarlo e descriverlo. Riferendoci all'aceto di vino Cabernet, al colore si presenta di un ricco rosso mattone con riflessi aranciati; ha aroma forte e persistente; al gusto risulta fine e delicato. Ha un gradevole sapore, vivo e vibrante, una spiccata acidità che dà garanzia della sua alta qualità e conservabilità. Il Mastro Acetaio è soddisfatto (e lo saranno poi gli chef, i clienti dei ristoranti e i buongustai che lo vogliono in casa) e solo allora l'aceto viene imbottigliato (in bottiglie di piccole dimensioni), restando ancora un po' in deposito per equilibrarsi al meglio, poi è pronto per la vendita.



Gli impieghi

Come ogni tipologia di aceto, anche questo aceto superiore di vino rosso si presta in modo particolare ad alcune preparazioni. Ottimo nella salsa vinaigrette, nelle marinate di pesce e di carne, valorizza la selvaggina stemperandone con eleganza il sapore, arricchisce d'un piacevole aroma le carni più delicate, oltre a esaltare i sapori delle insalate. La cosa interessante è che questa tipologia di aceto, che può avere delle piccole varianti da azienda ad azienda relativamente ai tempi di maturazione del vino, ai tempi di acetificazione - ci sono aziende che li velocizzano mediante pompaggio del liquido dalla parte inferiore della botte alla superiore, facendolo cadere a pioggia sui trucioli (ma il risultato non è uguale) - ai tempi della maturazione finale in botti di rovere, naturalmente con esiti diversi a seconda delle scelte commerciali dei produttori...

Per raccontare questa tipologia particolare di produzione di aceto dai risultati molto importanti e soddisfacenti, ho visitato l'acetaia d'un affermato vignaiolo veneto, Carlo Paladin, titolare dell'azienda Bosco del

Merlo, produttore di vini di gran pregio presenti quasi in tutto il mondo, come anche produttore dell'aceto raccontato (del quale ho dato indicazioni senza i segreti adottati dalla Casa), e m'ha aggiunto che, per ottenere risultati d'eccellenza, le quantità prodotte sono necessariamente molto ridotte e non riesce purtroppo ad accontentare tutte le richieste, per cui gli aceti di alta qualità prodotti da serie aziende vitivinicole, sono dei preziosi gioielli che valorizzano con eleganza il made in Italy.

Dopo questo terzo articolo sull'aceto possiamo affermare che l'Italia ha sugli aceti una straordinaria tradizione qualitativa ed è bene conoscerla, anche per difenderne la storia e la produzione, a salvaguardia di una tradizione imitata anche all'estero, senza tuttavia la cultura e la sapienza dei nostri bravissimi produttori.

RISPARMIA
FINO AL 74%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



MULTIDESIGN
Tre differenti stili
in un solo forno.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



POWER HOOD
Kit abbattimento vapori
e odori (optional).

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 5.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 2.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno 1/4 del prezzo**
con un risparmio effettivo **fino al 74%**, applicabile su tutti i nostri
forni modulari con comando **touch screen** e **APP dedicata**.

VN



VH



VHL



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

LA BIRRA





La Birra Siciliana

di Alfonso Del Forno

Terra di cultura millenaria, la Sicilia è la regione italiana più estesa. La sua posizione al centro del mediterraneo, ha reso quest'isola un fulcro importante per l'enogastronomia, che nei secoli ha subito la contaminazione delle diverse tradizioni che ha intercettato. La birra artigianale è uno dei settori che si è maggiormente sviluppato negli ultimi anni. Il primo birrificio di cui voglio parlarvi è Yblon, che ha sede a Ragusa. Marco Gianino, in compagnia di quattro soci, nel 2015 realizza il sogno della sua vita, trasformando la passione per la birra fatta in casa in un lavoro. Le birre di Marco s'ispirano alla tradizione belga delle saison, con un bellissimo lavoro con i lieviti e le speziature. Interessante la Tarocco, hoppy saison con scorza d'arancia. Molto fresca e ben luppolata è la Saia, saison dalla facile beva. Una vera chicca è la Ridda, Italian Grape Ale con mosto di grillo, rifermentata con lievito da vino. Spostandoci a Canicattini Bagni (Sr), troviamo il birrificio Alveria, nato nel 2015

grazie alla passione per la birra di Gabriele Siracusa, nel cui background ci sono studi di agronomo e tanti anni di homebrewing. Il taglio dato da Gabriele alle sue birre è sicuramente legato al mondo anglosassone, con piccole incursioni nel mondo dei lieviti belga. Molto dissetante è la Blonde Ale, birra dalle luppolature americane, che regalano note agrumate, resinose e di frutta tropicale. Restando nell'ambito delle note esotiche, troviamo la Centobocche Pacific, caratterizzata dalle note speziate del chiodo di garofano e del pepe. Una istituzione del birrificio è l'American Pale Ale, birra molto equilibrata e rotonda, molto interessante da far provare a chi si avvicina alla birra artigianale. A Sinagra (Me) troviamo il birrificio Epica, nato nel 2013 dall'unione d'intenti di Elio Mosè, Piero Cardaci e Carmelo Radici. Le birre prodotte s'ispirano a varie tradizioni brassicole, da quelle belga alle basse fermentazioni, passando per le americane. Grande è l'attenzione rivolta ai piccoli produttori locali, che difendono la biodiversità siciliana.

LA BIRRA

Tra le birre più interessanti abbiamo la Tifeo, belgian ale al miele di ape nera siciliana, che offre complessità grazie alle note speziate e balsamiche. Fresca e beverina è la Kore, birra dalle note agrumate che supportano la presenza di materie prime come la segale e il malto di frumento. Ammalianti è la Medusa, belgian dubbel dalle note maltate e fruttate al naso, che offre un sorso avvolgente e caldo, con una buona secchezza finale. Nel quartiere Ballarò di Palermo, nel 2016 nasce Ballarak, brewpub che vede protagonisti Alessio Cutrò, Eugenio Ricca e Michele Catalano. La selezione di birre prodotte è indirizzata verso i grandi classici, con contaminazioni personali del birraio. Grande attenzione anche alla cucina del brewpub, con la proposta sempre legata alle birre proposte. Originale l'Avant Garde, bière de garde molto complessa, con note

fruttate e floreali al naso. Il sorso è morbido, dolce, con un buon amaro finale. Molto interessante la Kalhopsia, caratterizzata da un'aroma intenso con note fruttate e floreali. Il sorso è pieno, con un amaro ben presente che prevale sulle note maltate. Parlando di brewpub, voglio citare il primo siciliano, La Caverna del Mastro Birraio, ad Acireale (Ct), nato dalla passione di Giacomo Grasso. Le birre prodotte s'ispirano agli stili classici anglosassoni e tedeschi, tutte realizzate per avere una bevuta veloce. Tra queste abbiamo la Aci Helles, birra semplice e facile da bere, dalle note di cereali e finale fresco e balsamico. A Terranova (Me) troviamo il birrificio Irias, nato nel 2013 e poi trasformato nel 2017 in birrificio agricolo. Questa evoluzione ha permesso al birrificio di poter coltivare in proprio orzo e cereali utilizzati per produrre birre "siciliane".





Scugnizzonapoletano®

Imitato, ma inimitabile

DAL 2014 IL FORNO ELETTRICO CHE HA RIVOLUZIONATO IL MONDO PIZZA

*Acquistare l'originale
è garanzia di funzionalità*

APPROVATO DA AVPN



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



DISEGNO, PROGETTO
E BREVETTO DI

*Peppe
Krauss*

"Ancora una volta un'innovazione a tutela della tradizione - dichiara Antonio Pace, Presidente AVPN - resa possibile grazie ad un forno napoletano elettrico che risponde a specifici parametri qualitativi e tutela l'irrinunciabile mestiere del fornaio. Lo Scugnizzonapoletano è infatti il primo forno elettrico in grado di riprodurre le fonti di calore necessarie alla cottura della vera pizza napoletana secondo Disciplinare"

"Si è giunti all'approvazione del forno dopo un lungo percorso di verifica durante il quale lo Scugnizzonapoletano è stato sottoposto a numerosi test, sia a bassi che ad alti regimi, fino alla simulazione del lavoro del sabato sera di una pizzeria di successo. La verifica ha coinvolto in prima persona il Consiglio Direttivo dell'Associazione composto anche da Massimo Di Porzio e Paolo Surace e ha tenuto conto anche delle esperienze e delle prove realizzate dai tanti istruttori e pizzaioli veraci che, in questi ultimi anni, hanno testato, utilizzato e acquistato questo forno."

"è l'unico forno a legna... senza legna. Migliore!"

Salvatore Santucci

MAESTRO PIZZAIOLO

info@scugnizzonapoletano.eu
www.scugnizzonapoletano.eu

tel. 0039-(0)817515646



LA BIRRA

Tra queste troviamo la Al Zabir, italian grape ale con mosto di zibibbo, che porta con sé tutte le note aromatiche e gustative del frutto. Altro birrificio su cui concentrare l'attenzione è 24 Baroni, con sede a Nicosia (En). I fratelli Antonio e Giacomo Cosentino hanno allargato alla birra artigianale le attività dell'azienda agricola di famiglia nel 2014. Significativo uso delle materie prime del territorio nella birra, come il caso della Bionda II, cream ale al miele di sulla da api nere siciliane. Nella città del cioccolato, Modica (Rg), nel 2010 nasce il birrificio Tàri. Il cuore del birrificio sono due amici dalle personalità contrapposte, uno ingegnere (Luca Modica) e uno architetto (Fabio Blanco). La comune passione per la birra, li ha visti protagonisti di questo progetto molto interessante. Segnalo la Bronzo, english amber ale molto equilibrata, con note di caramello bilanciate da quelle del luppolo inglese. Restando nella provincia di Ragusa, nella città di Vittoria c'è il Cantirificio Vittoria, creatura di Pier Paolo Licitra. Le scuole brassicole che hanno ispirato il birraio sono quella belga e quella anglosassone, che si traducono anche in birre in cui il grado alcolico è decisamente importante. Simbolo di questa gamma di birre è la Tempora, birra da meditazione decisamente alcolica, che affascina per le note fruttate, con finale secco e balsamico. In chiusura di questo viaggio virtuale, facciamo tappa a Siracusa, dove troviamo il birrificio Malarazza. Dopo i primi anni da beerfirm, i soci realizzano la struttura per fare birra in proprio e allacciano rapporti col territorio, presente spesso nelle birre con i suoi prodotti. Ne è esempio la Nura, saison che utilizza le bucce di limone Igp di Siracusa per caratterizzare una bevuta speziata e amara allo stesso tempo.





SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

OFFERTA FORMATIVA

CORSO BASE

5 giorni - 40 ore

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

10 giorni - 80 ore

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

PIZZERIA, PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

5 giorni - 40 ore

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

15/20 giorni - 80 ore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2 giorni - 16 ore

PIZZA IN PALA
PIZZA IN TEGLIA
PIZZA NAPOLETANA
PANE IN PIZZERIA
IMPASTI ALTERNATIVI
PIZZA IN PADELLINO
PIZZA E PANE SENZA GLUTINE
PASTA FRESCA
PANETTONE, COLOMBA E FOCACCIA

ISCRIZIONI

+39 366 8210172

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

INFORMAZIONI

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

AREA DIDATTICA

Luca Gaccione



CERTIFICATE
N IT 11/0050



www.scuolaitalianapizzaioli.it

BEER & FOOD ATTRACTION

THE
DIGITAL
EVENT FOR
EATING OUT

beerandfoodattraction.it

12-13
APRILE
2021

PROFESSIONAL ONLY



in contemporanea con



International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

organizzato da

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

Mix Gnocchi

UN MIX
PRATICO
CON
ETICHETTA
PULITA



Una miscela studiata appositamente per la realizzazione di gnocchi, adatta per lavorazioni a freddo, artigianali ed industriali.

Gli ingredienti racchiusi in questa miscela permettono di velocizzare le tempistiche di realizzazione dell'impasto degli gnocchi, conferendo un gusto delicato e facilmente personalizzabile con ingredienti freschi.



SCOPRILO SU DALLAGIOVANNA.IT

Oltregrano

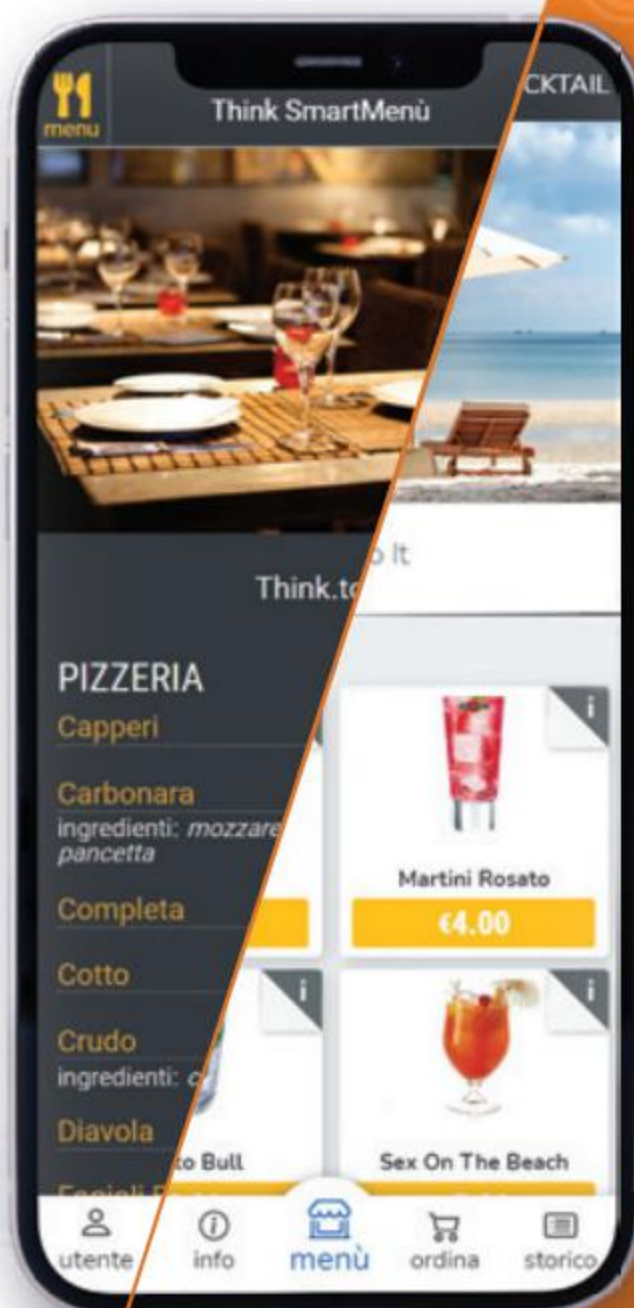
ThinkSmart Menù

I tuoi clienti potranno ordinare bevande, piatti e servizi
con lo smartphone o dal PC
comodamente dall ombrellone, dal tavolo o da casa.
Da oggi anche con pagamento elettronico!!!



al ristorante

self order
prenotazioni
asporto
delivery



da casa



in spiaggia

personalizzalo come vuoi

